| User Manual | EN |
|---|---|
| Gebrauchsanweisung | DE |
| Instrukcja obsługi | PL |

**MWL 22 EGL**
**MWL 22 EGR**





Cód: 1730076-b

Dear Customer:

Before going any further, we want to thank you for preferring our product. We are sure that this modern, functional and practical microwave oven, manufactured with top quality materials, will fully meet your expectations.

We ask you to read the instructions in this booklet very carefully as this will allow you to get the best results from using your microwave oven.

KEEP THE DOCUMENTATION OF THIS PRODUCT FOR FUTURE REFERENCE.

**Always keep the instruction manual handy. If you lend the microwave oven to someone else give them the manual as well!**

## Environmental protection

### Disposal of the packaging

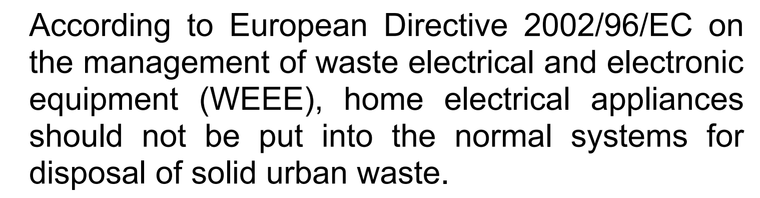


The packaging bears the Green Point mark.

Dispose of all the packaging materials such as cardboard, expanded polystyrene and plastic wrapping in the appropriate bins. In this way you can be sure that the packaging materials will be re-used.



### Disposal of equipment no longer used



According to European Directive 2002/96/EC on the management of waste electrical and electronic equipment (WEEE), home electrical appliances should not be put into the normal systems for disposal of solid urban waste.

Outdated appliances should be collected separately to optimise component material recovery and re-cycling rates and to prevent potential harm to human health and the environment. The symbol of a rubbish container superimposed by a diagonal cross should be put on all such products to remind people of their obligation to have such items collected separately.

Consumers should contact their local authorities or point of sale and request information on the appropriate places to leave their old home electrical appliances.

Before disposing of your appliance, render it non-usable by pulling out the power cable, cutting this and disposing of it.

# Contents

# Installation instructions

## Before installation

**Check that the input voltage** indicated on the characteristics plate is the same as the voltage of the power outlet you are going to use.

Open the oven door and **take out all the accessories** and remove the packing material.

**Warning!** The front surface of the oven may be wrapped with a **protective film**. Before using the oven for the first time, carefully remove this film, starting on the inside.

**Make sure that the oven is not damaged in any way.** Check that the oven door closes correctly and that the interior of the door and the front of the oven opening are not damaged. If you find any damage contact the Technical Assistance Service.

**DO NOT USE THE OVEN** if the power cable or the plug are damaged, if the oven does not function correctly or if it has been damaged or dropped. Contact the Technical Assistance Service.

Put the oven on a flat and stable surface. The oven must not be put close to any sources of heat, radios or televisions.

**During installation, make sure that the power cable does not come into contact with any moisture or objects with sharp edges behind the oven. High temperatures can damage the cable.**

**Warning: after the oven is installed you must make sure you can access the plug.**

## After installation

The oven is equipped with a power cable and a plug for single phase current.

**If the oven is to be installed on a permanent basis** it should be installed by a qualified technician. In such a case, the oven should be connected to a circuit with an all-pole circuit breaker with a minimum separation of 3 mm between contacts.

**WARNING: THE OVEN MUST BE EARTHED.**

**The manufacturer and retailers do not accept responsibility** for any damage that may be caused to people, animals or property if these installation instructions are not observed..

**The oven only functions** when the door is closed correctly.

Before the first use, clean the inside of the oven and the accessories, following the cleaning instructions given in the section “Oven cleaning and maintenance”.

**During installation,** follow the instructions supplied separately.

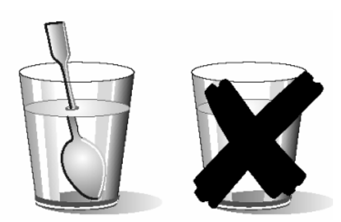
# Microwave safety



- **Warning!** Never leave the oven unwatched, especially when using paper, plastic or other combustible materials. These materials can char and may fire. FIRE RISK!
- **Warning!** If you see smoke or fire, keep the door closed in order to smother the flames. Switch off the oven and take the plug out of the socket or cut off the oven power supply.
- **Warning!** Do not heat pure alcohol or alcoholic drinks in the microwave. FIRE RISK!
- **Warning!** Do not heat liquids or other foods in closed containers since these may explode readily.
- **Warning!** This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- **Warning!** Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- **Warning!** If the oven has a combined function mode (microwave with other means of heating), children should not be allowed to use the oven without adult supervision on account of the high temperatures generated.
- **Warning!** The oven cannot be used if:
  - The door does not close correctly;
  - The door hinges are damaged;
  - The contact surfaces between the door and the oven front are damaged;
  - The door window glass is damaged;
  - There is frequent electrical arcing inside the oven even though there is no metal object inside. The oven **can only be used again** after it has been repaired by a Technical Assistance Service technician.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Warning: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

**Beware!**

- Never heat baby foods or drinks in bottles or jars with the teats or lids on them. After heating the food mix or shake well so that the heat is spread evenly. Check the food temperature before feeding this to the child. DANGER OF BURNING!
- To avoid food overheating or burning it is very important not to select long time periods or power levels that are too high when **heating small quantities of food**. For example, a bread roll can burn after 3 minutes if the power selected is too high.
- For toasting, use just the grilling function and watch the oven all the time. It you use a combined function to toast bread it will catch fire in a very short time.
- Make sure you never catch the power cables of other electrical appliances in the hot door or the oven. The cable insulation may melt. **Danger of short-circuiting!**



**Take care when heating liquids!**

When liquids (water, coffee, tea, milk, etc.) are nearly at boiling point inside the oven and are taken out suddenly, they may spurt out of their containers. DANGER OF INJURIES AND BURNS!

To avoid that type of situation when heating liquids, put a teaspoon or glass rod inside the container. **(The spoon cannot come in contact with the cavity walls - minimum distance 3 cm)**

# Microwave safety

**This oven is exclusively for domestic use!**

**Use the oven only for preparing meals.**

**Avoid damaging the oven or other dangerous situations by following these instructions:**

- **Never switch on the microwave when it is empty**. If there is no food inside there may be an electrical overcharge and the oven could be damaged. RISK OF DAMAGE!
- **For carrying out oven programming tests** put a glass of water inside the oven. The water will absorb the microwaves and the oven will not be damaged.
- Do not cover or obstruct the **ventilation openings**.
- Use only **dishes suitable** for microwaves. Before using dishes and containers in the microwave, check that these are suitable (see the section on types of dishes).
- Do not keep any **inflammable object** inside the oven as it may burn if the oven is switched on.
- Do not use the oven as a **pantry**.
- **Eggs with their shells** and **whole boiled eggs** must not be heated in microwave ovens because they may explode.
- Do not use the oven for **frying** as it is impossible to control the temperature of oil heated by microwaves.
- **To avoid being burnt**, always use oven gloves for handling dishes and containers and touching the oven.
- The ceramic base in the cavity can bear a maximum load of 8 kg. To avoid damaging the oven, do not exceed this load.

**Cleaning:**

- **Warning!** Your microwave oven must be cleaned regularly. All food remains must be removed (see section on **Oven Clean**ing). If the microwave oven is not kept clean its surface may deteriorate **and this may shorten the oven's working life and could even result in a dangerous situation.**
- **Warning!** Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- The door contact surfaces (the front of the cavity and the inside part of the doors) must be kept very clean in order to ensure the oven functions correctly.
- Please follow the instructions regarding cleaning in the section "Oven Cleaning and Maintenance".

**Repairs:**

- **Warning – Microwaves! The outer protection of the oven must not be removed.** It is dangerous for anyone not authorised by the manufacturer to carry out any kind of repair or maintenance work.
- If the power cable is damaged it should be substituted by the manufacturer, authorised agents or technicians qualified for this task in order to avoid dangerous situations. Furthermore, special tools are required for this task.
- Repair and maintenance work, especially of current carrying parts, can only be carried out by technicians authorised by the manufacturer.

# The advantages of microwaves

In conventional ovens, heat radiated by electrical elements or gas burners slowly penetrates the food from outside to inside. On account of this major amount of energy is wasted heating the air, the oven components and the food containers.

In a microwave oven, heat is generated by the food itself and the heat travels from inside to outside. No heat is lost to the air, the walls of the oven cavity or the dishes and containers (if these are suitable for use in microwave oven), in other words, only the food is heated.

Microwave ovens have the following advantages:

1. Shorter cooking times; in general these are up to 3/4 less than the time required for conventional cooking.
2. Ultra-fast food defrosting, thus reducing the danger of bacterial development.
3. Energy savings.
4. Conservation of the nutritional value of foods due to the shorter cooking times.
5. Easy to clean.

## How a microwave oven works

In a microwave oven there is a high tension valve called a magnetron which converts electrical energy into microwave energy. These electromagnetic waves are channelled to the interior of the oven through a wave guide and distributed by a metallic spreader or through a ceramic base.

Inside the oven the microwaves propagate in all directions and are reflected by the metal walls, uniformly penetrating the food.

## Why food heats up

Most foods contain water and water molecules vibrate when subjected to microwaves.

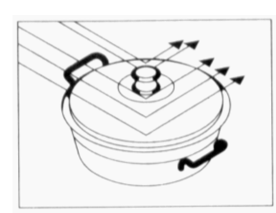
The friction between molecules produces heat which raises the temperature of the food, defrosting it, cooking it or keeping it hot.

Since the heat arises inside the food:

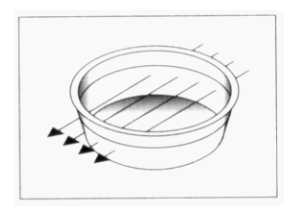
- This can be cooked with little or no liquid or fats/oils;
- Defrosting, heating or cooking in a microwave oven is quicker than in a conventional oven;
- The vitamins, minerals and nutritional substances in the food are conserved;
- The natural colour and aroma of the food are unchanged.

Microwaves pass through china, glass, cardboard or plastic but do not go through metal. For this reason, metal containers or ones with metal parts must not be used in a microwave oven.

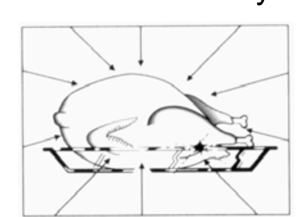
Microwaves are reflected by metal...



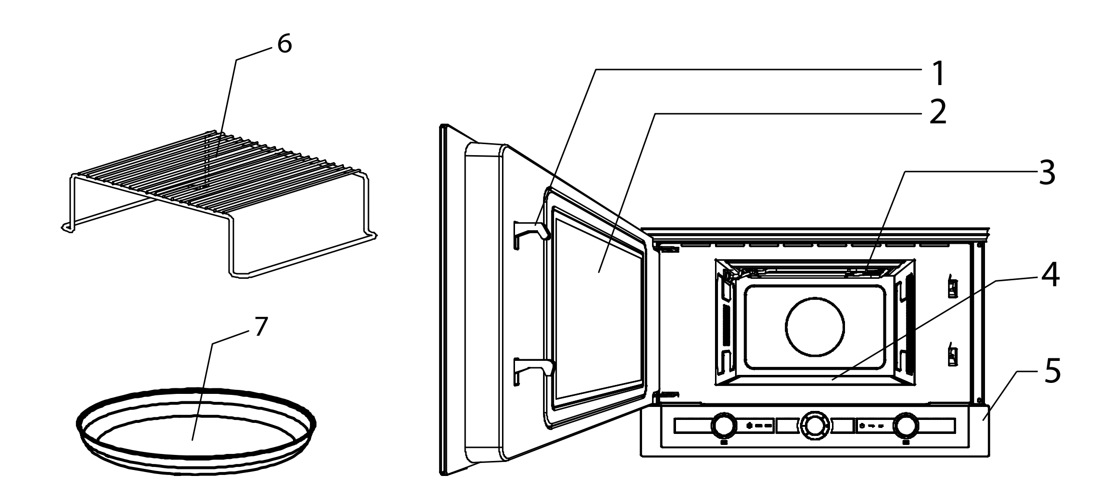
... but go through glass and china...



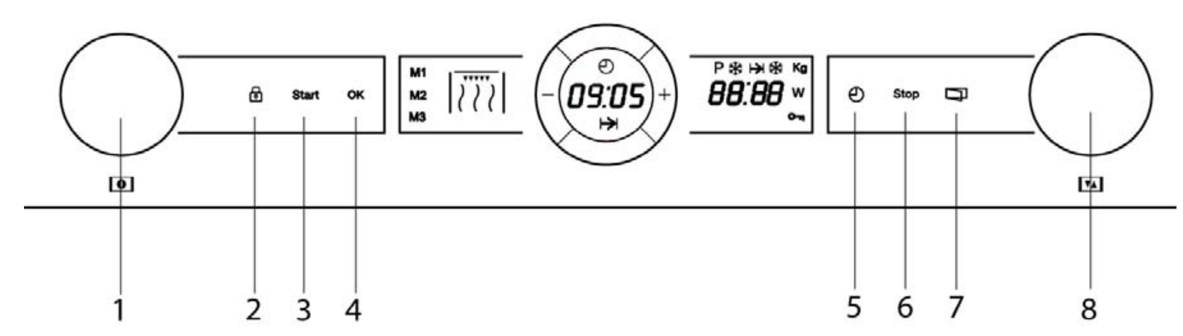
... and are absorbed by foods.



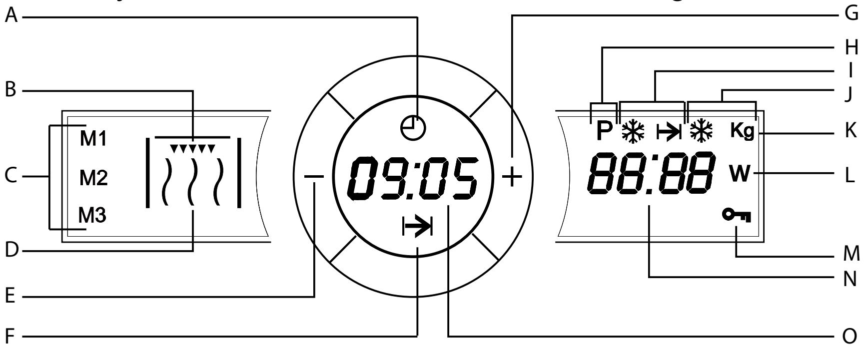
# Description of your oven




1. Catches
2. Door window glass
3. Drop-down grill
4. Ceramic base
5. Control panel
6. Rack
7. Browning Plate




**1.** Function selection knob
**2.** Safety Block key
**3.** Start key
**4.** OK key
**5.** Clock key
**6.** Stop Key
**7.** Door Open key
**8.** Rotating Knob




**A.** Clock indicator

**B.** Grill Function indicator

**B+D.** Grill + Microwave Function indicator

**C.** Cooking Memories indicators

**D.** Microwave Function indicator

E. “Minus” key

**F.** Duration indicator

**G.** “Plus” key

**H.** Special Function indicator

**I.** Defrost by time indicator

**J.** Defrost by weight indicator

**K.** Weight indicator

**L.** Power indicator

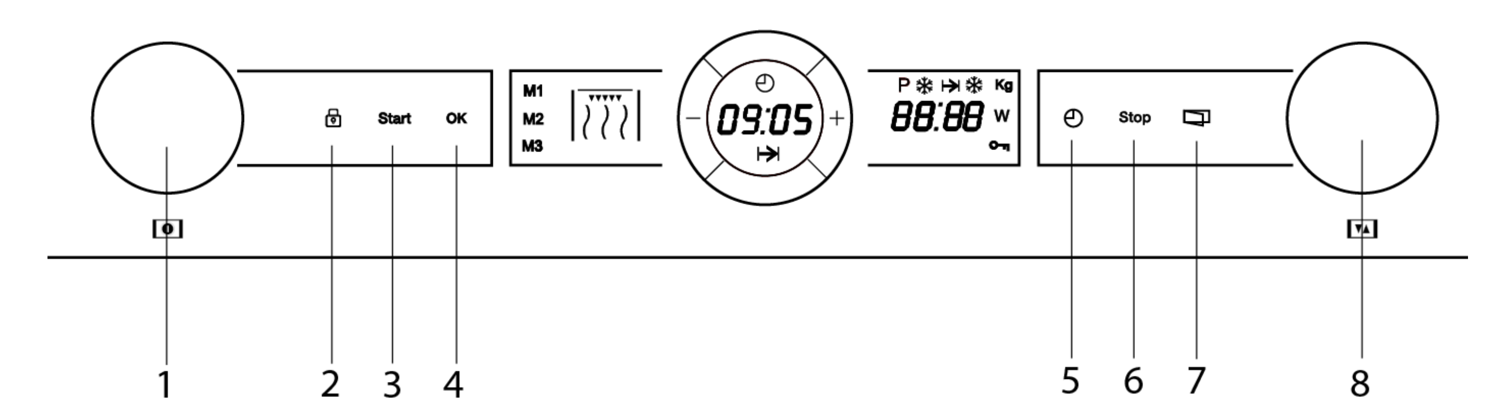
**M.** Safety Block indicator

**N.** Power/Weight display

**O.** Clock/Duration display

# Basic settings

## Setting the clock




After your microwave oven is first plugged in or after a power failure, the clock display will flash to indicate that the time shown is not correct. To set the clock, proceed as follows:

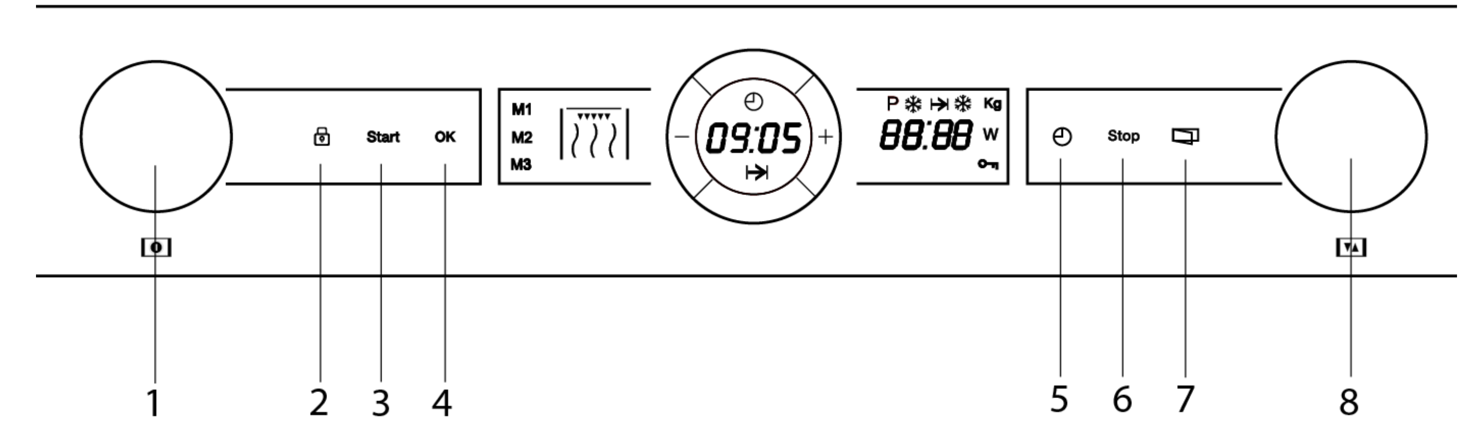
1. Press the Clock key (5) when the Clock/Duration display is showing the clock. The hour numbers will start to flash.
2. Press the “+” and “-” keys to set the correct hour value.
3. Press again the Clock key (5) to set the minutes. The minute numbers will start to flash.
4. Press the “+” and “-” keys to set the correct minute value.
5. To finish, press the Clock key (5) again.

## Hiding/Displaying the Clock

If the clock display disturbs you, you can hide it by pressing the Clock key for 3 seconds. The dots that separate the hours and minutes will flash but the rest of the clock display will be hidden.

If you want to see the clock display again, press the Clock key again for 3 seconds.

## Safety blocking



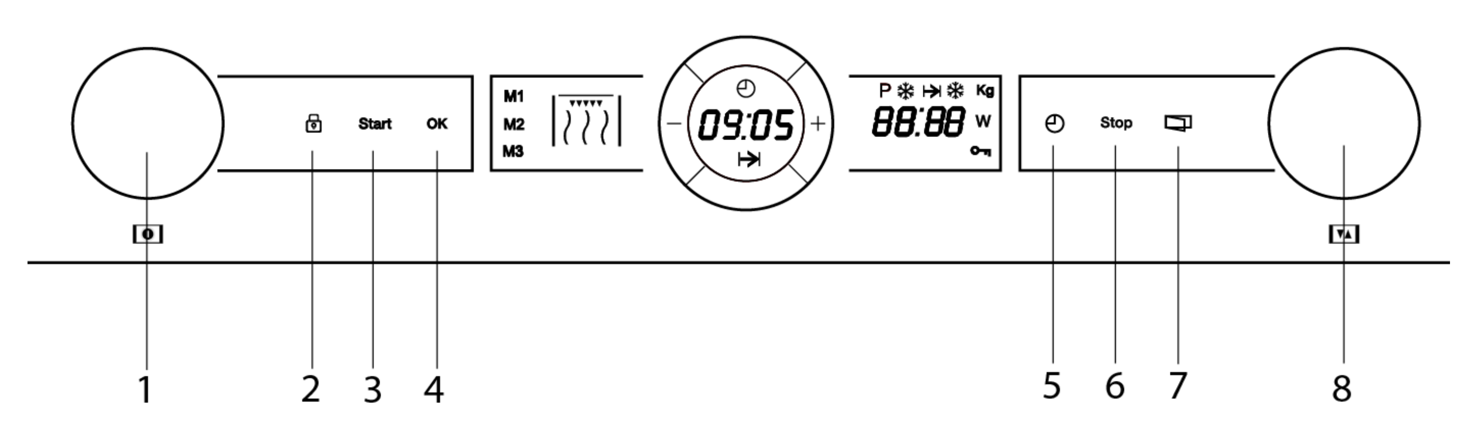

The oven operation can be blocked (for example, to stop it from being used by children).

1. To block the oven, press the Safety Block key (2) for 3 seconds. You will hear a sound signal and Safety Block indicator will illuminate. The oven is blocked in this state and cannot be used.
2. To unblock the oven, press the Safety Block key (2) again for 3 seconds. You will hear a sound signal and the Safety Block indicator will turn off.

# Basic Functions

## Microwaves

**Use this function** to cook and heat vegetables, potatoes, rice, fish and meat.



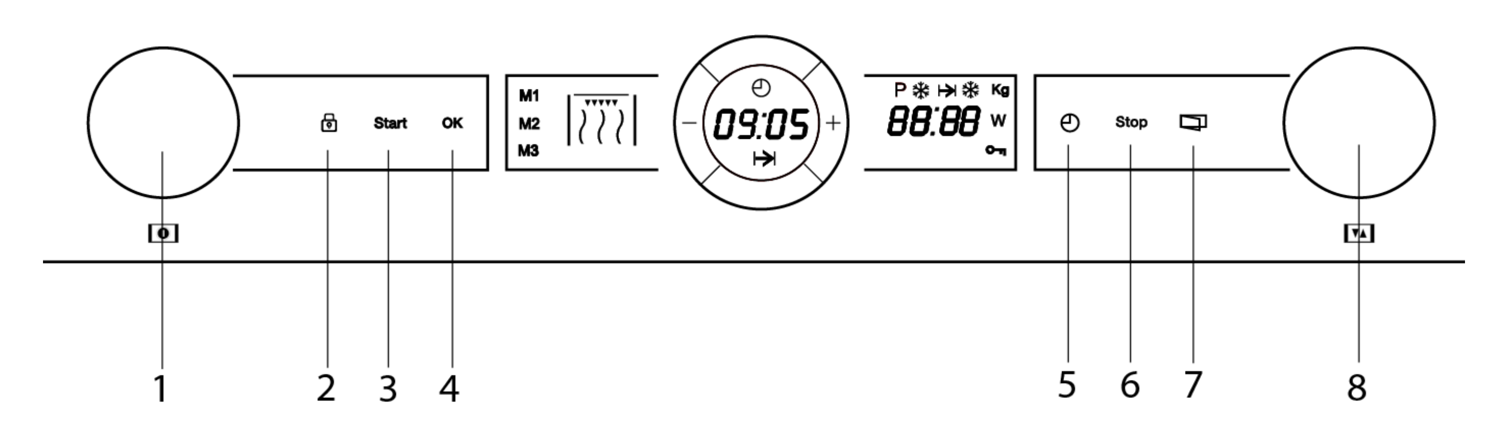

1. Turn the Function Selector knob (1) until the Microwave function indicator flashes. The Duration display shows 1:00 flashing.
2. Turn the Rotating knob (8) in either direction to set the duration.
3. Press the OK key (4) to validate. The microwaves power value flashes on the Power display. The microwaves power indicator starts to flash.
4. Turn the Rotating knob (8) in either direction to set the microwaves power level. If you do not turn this knob, the oven operates at 850 W power.
5. Press the OK key (4) to validate.
6. Press the Start key (3). The oven will start to operate.

**NOTE:**

**The start button may be pressed at anytime in the above sequence and the oven will start the cooking process with the displayed parameters**.

## Grill

**Use this function** to brown the top of food quickly.

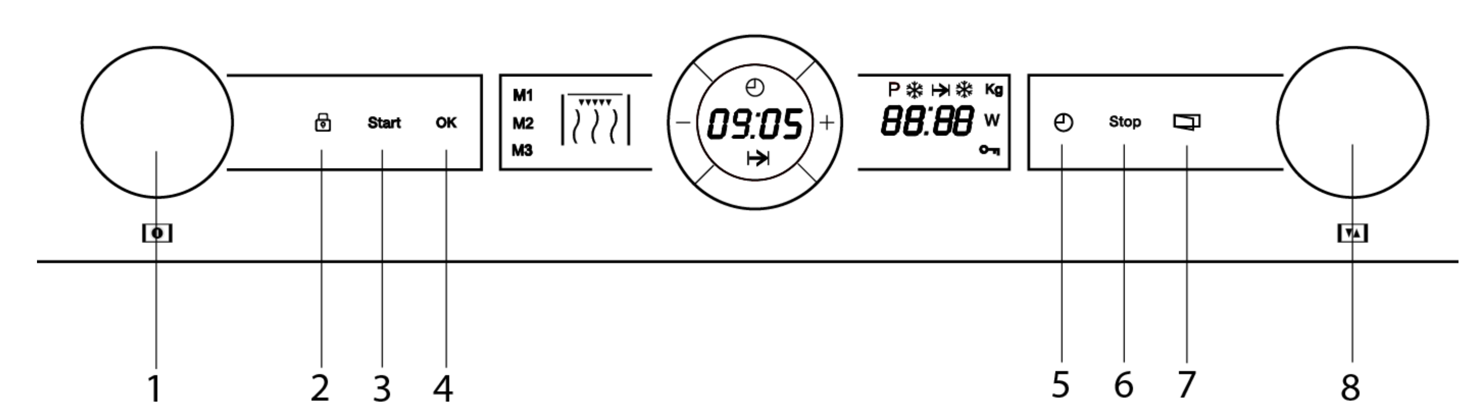



1. Turn the Function Selector knob (1) until the Grill function indicator flashes. The Duration display shows 10:00 flashing.
2. Turn the Rotating knob (8) in either direction to set the duration.
3. Press the OK key (4) to validate.
4. Press the Start key (3). The oven will start to operate.

# Basic Functions

## Microwave + Grill

**Use this function** to cook lasagne, poultry, roast potatoes and toasted foods.



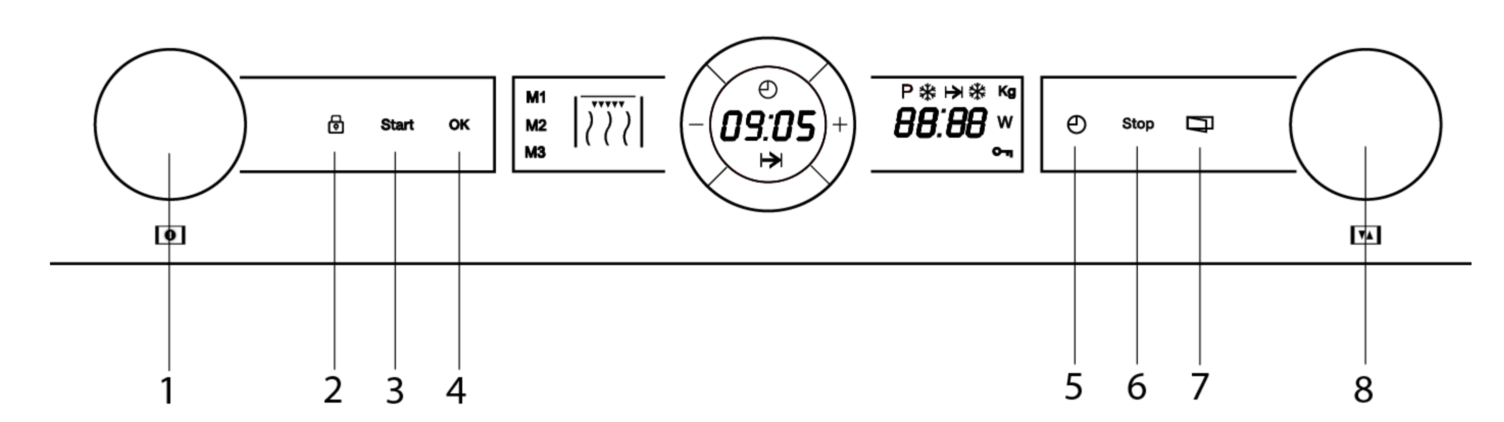

1. Turn the Function Selector knob (1) until the Microwave + Grill function indicator flashes. The Duration display shows 10:00 flashing.
2. Turn the Rotating knob (8) in either direction to set the duration.
3. Press the OK key (4) to validate. The microwaves power value flashes on the Power display. The microwaves power indicator starts to flash.
4. Turn the Rotating knob (8) in either direction to set the microwaves power level. If you do not turn this knob, the oven operates at 360 W power. The maximum power that can be selected is 360 W.
5. Press the OK key (4) to validate.
6. Press the Start key (3). The oven will start to operate.

**NOTE:**

**The start button may be pressed at anytime in the above sequence and the oven will start the cooking process with the displayed parameters.**

## Defrosting by time (manual)

**Use this function** to defrost any type of food quickly.

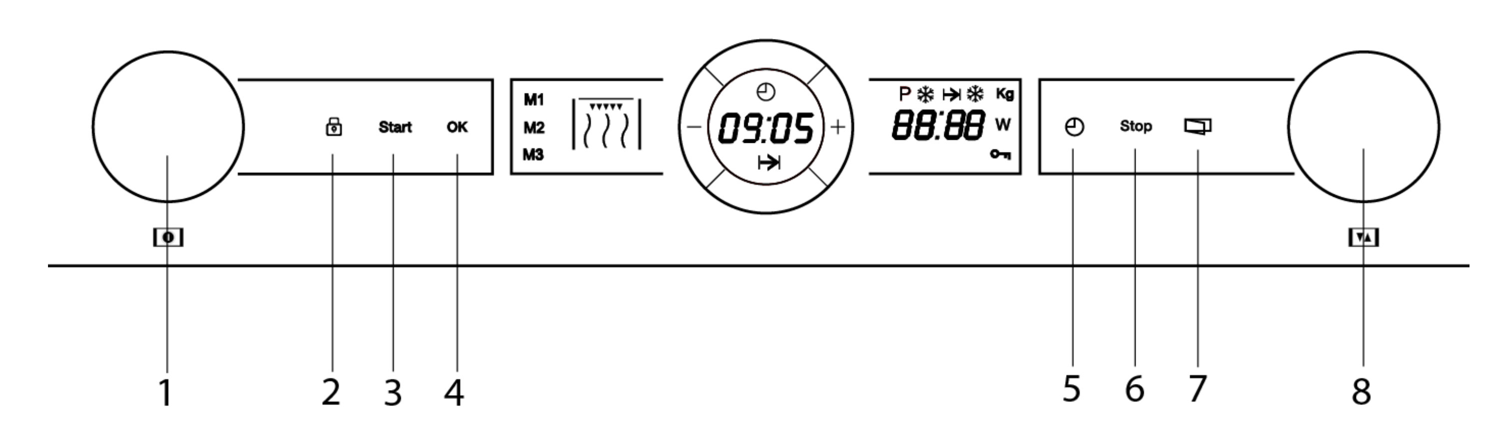



1. Turn the Function Selector knob (1) until the Defrost by Time function indicator flashes. The Duration display shows 10:00 flashing.
2. Turn the Rotating knob (8) in either direction to set the duration.
3. Press the OK key (4) to validate.
4. Press the Start key (3). The oven will start to operate.
5. Turn the food whenever the oven lets out a beep and the display flashes the word. turn

# Basic Functions

## Defrosting by weight (automatic)

**Use this function** to defrost meat, poultry, fish, fruit and bread quickly.




1. Turn the Function Selector knob (1) until the Defrost by Weight function indicator flashes. The Duration display shows the food type “Pr 1” flashing.
2. Turn the Rotating knob (8) in either direction to set the food type. If you do not turn this knob, the oven operates with food type “Pr 1”.
3. Press the OK key (4) to validate. The food weight value flashes on the Weight display. The weight indicator starts to flash.
4. Turn the Rotating knob (8) in either direction to set the food weight. If you do not turn this knob, the oven operates with 200 g.
5. Press the OK key (4) to validate.
6. Press the Start key (3). The oven will start to operate.
7. Turn the food whenever the oven lets out a beep and the Weight display flashes the word: turn .

The following table shows the defrosting by weight function programmes, indicating weight intervals, and defrosting and standing times (in order to ensure the food is of a uniform temperature).

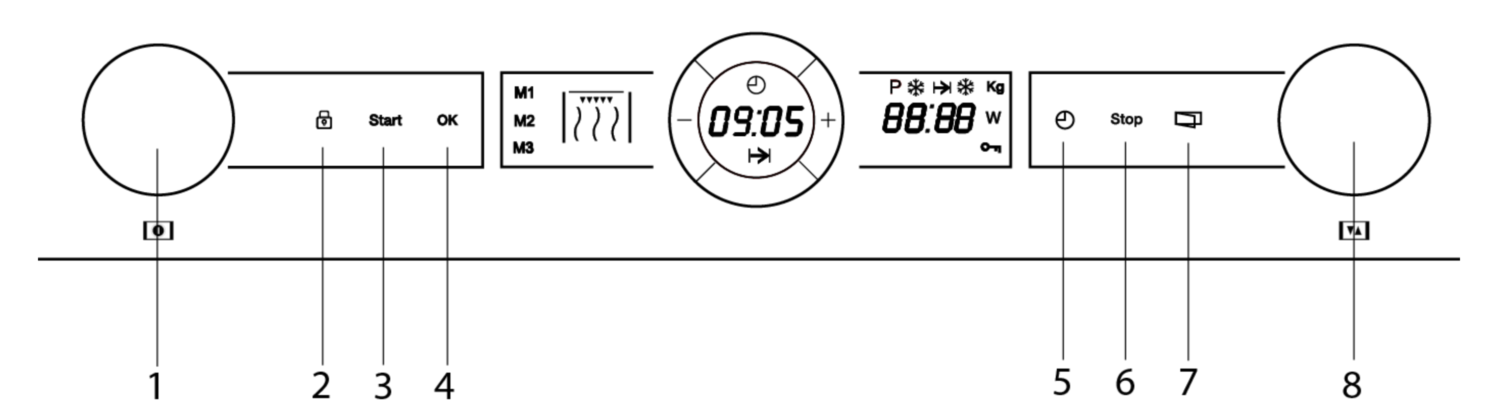
| Programme | Food | Weight (g) | Time (min) | Standing time (min) |
|---|---|---|---|---|
| Pr 1 | Meat | 100 – 2000 | 2 – 43 | 20 – 30 |
| Pr 2 | Poultry | 100 – 2500 | 2 – 58 | 20 – 30 |
| Pr 3 | Fish | 100 – 2000 | 2 – 40 | 20 – 30 |
| Pr 4 | Fruit | 100 – 500 | 2 – 13 | 10 – 20 |
| Pr 5 | Bread | 100 – 800 | 2 – 19 | 10 – 20 |

**Important Note:** see “General instructions for defrosting”.

# Special functions

## Special Function: Heating food

**Use this function** to heat various types of food.




1. Turn the Function Selector knob (1) until the Special Function indicator flashes. The Duration display shows the program “P1” flashing.
2. Turn the Rotating knob (8) in either direction to set the program. If you do not turn this knob, the oven operates with program “P1”.
3. Press the OK key (4) to validate.
4. The Power/Weight Display shows the sub-function”P1.1” flashing. Turn the Rotating Knob (8) in either direction to set the Sub-function. The Duration Display shows the time of each Sub-Function.
5. Press the OK Key (4) to validate.
6. Press the Start key (3). The oven will start to operate.
7. Turn the food whenever the oven lets out a beep and the Weight display flashes the word: turn . Press the Start Key (3), the oven starts to operate again. If you not open the door after one minute, the oven starts to operate automatically.

The following table shows the Special Function program, indicating weight intervals, and cooking and standing times (in order to ensure the food is of a uniform temperature).

| Programme | Food Type | Weight (g) | Time (min.) | Added water (ml) | Instructions |
|---|---|---|---|---|---|
| P1.1 | Cook Potatoes | 250 | 7 | 100 | Put the sliced potatoes (15-20 mm) with the water in a heat resistant container with a lid and place them on the ceramic base in the microwave. |
| P1.2 | | 500 | 10 | 150 | |
| P1.3 | | 1000 | 15 | 200 | |
| P2.1 | Risotto (ready to cook) | 150 | 42 | 600 | Put the ingredients to be slow cooked in a heat resistant container with a lid and place them on the ceramic base in the microwave. |
| P2.2 | | 400 | 45,5 | 800 | |
| P2.3 | Cake batter (ready to cook) | 550 | 22 | --- | |
| P3.1 | Fish (frozen) | 700 | 30 | 300 | Put the ingredients to be cooked and gratin in a heat resistant container and place them on the ceramic base in the microwave. |
| P3.2 | Fish (fresh) | 800 | 30 | 300 | |
| P3.3 | Vegetables (frozen) | 1000 | 30 | 300 | Put the ingredients to be cooked in a heat resistant container with a lid and place them on the ceramic base in the microwave. |

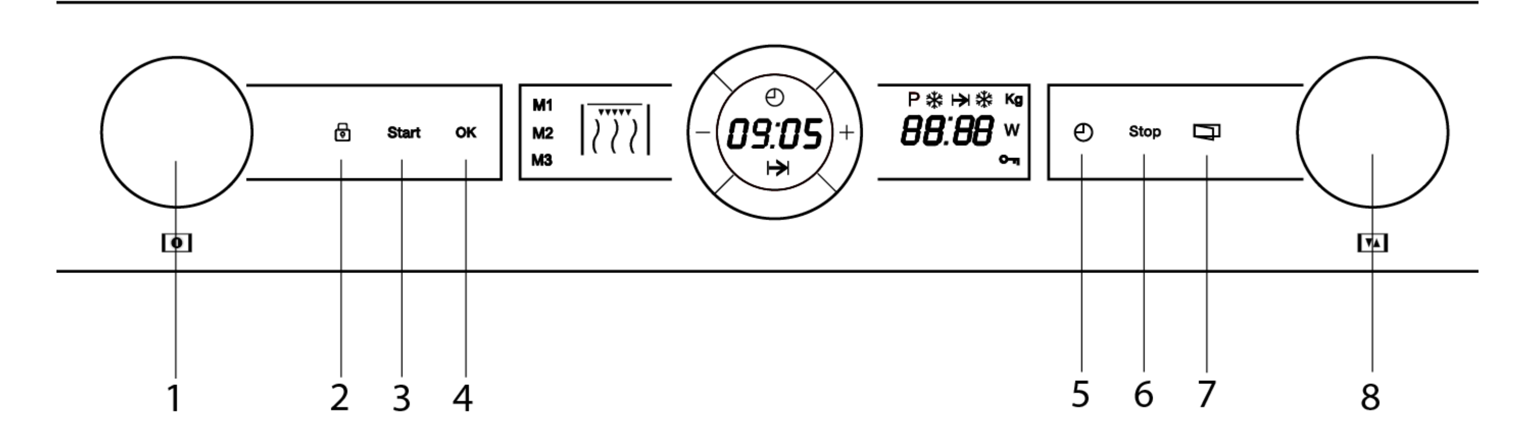
# Special functions

**Important Notes:**

- Always use dishes for use in the microwave oven and a lid or cover to avoid loss of liquids.
- Stir or mix the foods several times during heating, especially when the oven emits a beep and the display is flashing as follows: turn.
- The time required to heat the food will depend on its initial temperature. Food taken straight from the fridge will take longer to heat up than food that is at room temperature. If the food temperature is not what is wanted, select a greater or lesser weight next time you heat up the food.
- After heating, stir the food and then leave the food to stand for some time to allow the temperature to become uniform throughout the food.

**Warning!** After heating the container may be very hot. Although microwaves do not heat up most containers, these may heat up through heat transmission from food.

## Memory function




**Define and store a memory**

1. With the Function Selector (1), Select one of the Basic functions.
2. Set the desired parameters with the Rotating Knob (8)
3. Press the Clock key (5) for 5 seconds. The memory symbol “M1” starts blinking.
4. With the Rotating Knob (8) select in which memory you want to store the defined parameters (M1, M2 or M3)
5. Press the Ok Key (4) to confirm and store the memory.

**Recalling a memorized function**

1. Rotate the function Selector (1) to select the stored memory.
2. Press the start Key (3). The oven will start to operate.

**Delete a memory:**

1. With the oven in stand-by select the desired memory by turning the Function Selector (1).
2. Press the Clock key (5) for 3 seconds. The power/weight display shows the message “DEL” for 3 seconds.

# Using the Browning Plate

Normally when cooking food, such as pizzas or pies, on a grill or in a microwave oven, the dough or pastry becomes soggy. This can be avoided by using a browning plate. As a high temperature is reached quickly on the bottom of the browning plate, the crust turns crisp and brown.

The browning plate can also be used for bacon, eggs, sausages, etc.

VERY IMPORTANT NOTES:

- Use oven gloves at all times as the browning plate will become very hot.
- Never place the browning plate in the oven without the glass plate.
- Do not place any recipients on the browning plate that are not heat-resistant (plastic bowls for example).

How to cook with the browning plate:

1. Preheat the browning plate by selecting the Microwave and Grill function for 3 to 5 minutes with a 600 W microwaves power level.
2. Brush the browning plate with oil in order to brown the food nicely.
3. Place the fresh or frozen food directly on the browning plate. You can place defrost food (like frozen pizza) without a previous defrosting.
4. Place the browning plate on the glass turntable in the microwave oven.
5. Select the Microwaves and Grill function and the cooking time as described below.

| Food | Weight | Cooking Time | Standing Time | Recommendation |
|---|---|---|---|---|
| Pizza | 200 g | 5 min | 2 min | If the pizza is thin.<br>If the pizza is high increase the time by 1 – 2 minutes |
| | 300 g | 6 min | 2 min | |
| | 400 g | 7 min | 2 min | |
| Quiches and Pies | 200 g | 5 min | 2 min | A temperature compensation is achieved through the standing time |
| | 300 g | 6 min | 2 min | |
| Hamburgers | --- | 8 min | 2 min | Turn 2 x |
| Oven chips | 400 g | 5 min | --- | Turn 1 x |

## How to clean the browning plate

The best way to clean the browning plate is to wash it with hot water and detergent and rinse off with clean water. Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.

## VERY IMPORTANT NOTES:

- As the browning plate has a Teflon layer, if you use it incorrectly, it can be damaged.
- Never cut the food on the plate. Remove the food from the plate prior to cutting.
- Turn the food over preferably with a plastic or wooden spatula.

# When the oven is working...

## Interrupting a cooking cycle

You can stop the cooking process at any time by pressing the **Stop** key once or by opening the oven door.

In both cases:

- Microwave emission is stopped immediately.
- The grill is de-activated but is still very hot. Danger of burning!
- The timer stops and the **display** shows the remaining amount of operating time.

If you wish, at this time you can:

1. Turn or stir the food to ensure it will be evenly cooked.
2. Change the process parameters.
3. Cancel the process by pressing the **Stop** key.

To restart the process, close the door and press the **Start** key

## Altering parameters

The operating parameters (time, weight, power, etc.) can be altered when the oven is operating or when the cooking process has been interrupted by proceeding as follows:

1. To modify the time, turn the **rotating knob** (8). The new time defined is immediately valid.
2. To modify the power, (only when the cooking process is interrupted) press the **OK key** (4). The respective indicator starts to flash. Alter the parameter by turning the **rotating knob** (8) and confirm by pressing the **OK key** (4).
3. To modify the function, (only when the cooking process is interrupted) turn the **Function selection knob** (1) and change the parameter.
4. To modify the weight, (only for the function “Defrosting by weight” and when its process cooking is interrupted) press the **OK key** (4) and modify the parameter with the **rotating knob** (8).

## Cancelling a cooking cycle

If you wish to cancel the cooking process, press the **Stop** key twice.

You will then hear a beep and the time will appear on the **display**.

## End of a cooking cycle

At the end of the process you will hear three beeps and the display will show the word **“End”**.

The beeps are repeated every 30 seconds until the door is opened or the **Stop** key is pressed.

# Defrosting

The table below shows different defrosting and standing times (in order to ensure the food temperature is evenly distributed) for different types and weights of food, plus recommendations.

| Food | Weight | Defrosting Time | Resting time | Comment |
|---|---|---|---|---|
| Pieces of meat, veal, beef, pork | 100 g | 3-4 min | 5-10 min | Turn once |
| | 200 g | 6-7 min | 5-10 min | Turn once |
| | 500 g | 14-15 min | 10-15 min | Turn twice |
| | 700 g | 20-21 min | 20-25 min | Turn twice |
| | 1000 g | 29-30 min | 25-30 min | Turn twice |
| | 1500 g | 42-45 min | 30-35 min | Turn three times |
| Stewed meat | 500 g | 12-14 min | 10-15 min | Turn twice |
| | 1000 g | 24-25 min | 25-30 min | Turn three times |
| Minced meat | 100 g | 4-5 min | 5-6 min | Turn twice |
| | 300 g | 8-9 min | 8-10 min | Turn three times |
| | 500 g | 12-14 min | 15-20 min | Turn once |
| Sausage | 125 g | 3-4 min | 5-10 min | Turn twice |
| | 250 g | 8-9 min | 5-10 min | Turn once |
| | 500 g | 15-16 min | 10-15 min | Turn twice |
| Poultry, poultry parts | 200 g | 7-8 min | 5-10 min | Turn three times |
| | 500 g | 17-18 min | 10-15 min | Turn once |
| Chicken | 1000 g | 34-35 min | 15-20 min | Turn once |
| | 1200 g | 39-40 min | 15-20 min | Turn once |
| | 1500 g | 48-50 min | 15-20 min | Turn twice |
| Fish | 100 g | 3-4 min | 5-10 min | Turn once |
| | 200 g | 6-7 min | 5-10 min | Turn once |
| Trout | 200 g | 6-7 min | 5-10 min | Turn twice |
| Shrimps | 100 g | 3-4 min | 5-10 min | Turn once |
| | 500 g | 12-15 min | 10-15 min | Turn once |
| Fruit | 200 g | 4-5 min | 5-8 min | Turn twice |
| | 300 g | 8-9 min | 10-15 min | Turn once |
| | 500 g | 12-14 min | 15-20 min | Turn once |
| Bread | 100 g | 2-3 min | 2-3 min | Turn twice |
| | 200 g | 4-5 min | 5-6 min | Turn twice |
| | 500 g | 10-12 min | 8-10 min | Turn twice |
| | 800 g | 15-18 min | 15-20 min | Turn three times |
| Butter | 250 g | 8-10 min | 10-15 min | Turn once, keep covered |
| Cottage cheese | 250 g | 6-8 min | 5-10 min | Turn once, keep covered |
| Cream | 250 g | 7-8 min | 10-15 min | Remove the lid |

# Defrosting

## General instructions for defrosting

1. When defrosting, use only dishes that are appropriate for microwaves (china, glass, suitable plastic).
2. The defrost function by weight and the tables refer to the defrosting of raw food.
3. The defrosting time depends on the quantity and thickness of the food. When freezing food keep the defrosting process in mind. Distribute the food evenly in the container.
4. Distribute the food as best as possible inside the oven. The thickest parts of fish or chicken drumsticks should be turned towards the outside. You can protect the most delicate parts of food with pieces of aluminium foil. **Important:** The aluminium foil must not come into contact with the oven cavity interior as this can cause electrical arcing.
5. Thick portions of food should be turned several times.
6. Distribute the frozen food as evenly as possible since narrow and thin portions defrost more quickly than the thicker and broader parts.
7. Fat-rich foods such as butter, cream cheese and cream should not be completely defrosted. If they are kept at room temperature they will be ready to be served in a few minutes. With ultra-frozen cream, if you find small pieces of ice in it, you should mix these in before serving.
8. Place poultry on an upturned plate so that the meat juices can run off more easily.
9. Bread should be wrapped in a napkin so that it does not become too dry.
10. Turn the food whenever the oven lets out a beep and the display flashes the word: turn.
11. Remove frozen food from its wrapping and do not forget to take off any metal twist-tags. For containers that are used to keep frozen food in the freezer and which can also be used for heating and cooking, all you need to do is take off the lid. For all other cases you should put the food into containers that are suitable for microwave use.
12. The liquid resulting from defrosting, principally that from poultry, should be discarded. In no event should such liquids be allowed to come into contact with other foods.
13. Do not forget that by using the defrosting function you need to allow for standing time until the food is completely defrosted.

# Cooking with a microwave oven

**Warning! Read the section "Microwave Safety" before cooking with your microwave.**

Follow these recommendations when cooking with your microwave:

- Before heating or cooking foods with peel or **skin** (e.g. apples, tomatoes, potatoes, sausages) **prick them** so that they do not burst. Cut the food up before starting to prepare it.
- Before using a container or dish make sure that it is suitable for microwave use (see the section on types of ovenware).
- When cooking food with very little moisture (e.g. **defrosting bread**, making popcorn, etc.) evaporation is very quick. The oven then works as if it was empty and the food may burn. The oven and the container may be damaged in such a situation. You should therefore set just the cooking time necessary and you must keep a close eye on the cooking process.
- It is not possible to heat large quantities of oil (**frying**) in the microwave.
- Remove **pre-cooked food** from the containers they come in since these are not always heat resistant. Follow the food manufacturer's instructions.
- **If you have several containers**, such as cups, for example, set them out uniformly on the ceramic base.
- Do not close **plastic bags** with metal clips. Use plastic clips instead. Prick the bags several times so that the steam can escape easily.
- When heating or cooking foods, check that they reach **at least a temperature of 70°C**.
- During cooking, **steam** may form on the oven door window and may start to drip. This situation is normal and may be more noticeable if the room temperature is low. The oven's safe working is not affected by this. After you have finished cooking, clean up the water coming from the condensation
- When heating liquids, use **containers with a wide opening**, so that the steam can evaporate easily.

Prepare the foods as per the instructions and keep in mind the cooking times and power levels indicated in the tables.

Keep in mind that the figures given are only indicative and can vary depending on the initial state, temperature, moisture and type of food. It is advisable to adjust the times and power levels to each situation. Depending on the exact characteristics of the food you may need to increase or shorten the cooking times or increase or decrease the power levels.

**Cooking with microwaves...**

1. The greater the amount of food, the longer the cooking time. Keep in mind that:
   - Double the quantity » double the time
   - Half the quantity » half the time
2. The lower the temperature, the longer the cooking time.
3. Foods containing a lot of liquid heat up more quickly.
4. Cooking will be more uniform if the food is evenly distributed on the ceramic base. If you put dense foods on the outside part of the plate and less dense ones on the centre of the plate, you can heat up different types of food simultaneously.
5. You can open the oven door at any time. When you do this the oven switches off automatically. The microwave will only start working again when you close the door and press the start key.
6. Foods that are covered require less cooking time and retain their characteristics better. The lids used must let microwaves pass through and have small holes that allow steam to escape.

# Cooking with a microwave oven

## Tables and suggestions – Cooking vegetables

| Food | Quantity (g) | Addition of liquids | Power (Watt) | Time (min.) | Standing Time (min.) | Instructions |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Cauliflower | 500 | 100 ml | 850 | 9-11 | 2-3 | Cut into slices. |
| Broccoli | 300 | 50 ml | 850 | 6-8 | 2-3 | |
| Mushrooms | 250 | 25 ml | 850 | 6-8 | 2-3 | Keep covered. |
| Peas & carrots | 300 | 100 ml | 850 | 7-9 | 2-3 | Cut into chunks or slices. Keep covered. |
| Frozen carrots | 250 | 25 ml | 850 | 8-10 | 2-3 | |
| Potatoes | 250 | 25 ml | 850 | 5-7 | 2-3 | Peel and cut into equal sized pieces. Keep covered. |
| Paprika | 250 | 25 ml | 850 | 5-7 | 2-3 | Cut into chunks or slices Keep covered. |
| Leek | 250 | 50 ml | 850 | 5-7 | 2-3 | |
| Frozen Brussel sprouts | 300 | 50 ml | 850 | 6-8 | 2-3 | Keep covered. |
| Sauerkraut | 250 | 25 ml | 850 | 8-10 | 2-3 | Keep covered. |

## Tables and suggestions – Cooking fish

| Food | Quantity (g) | Power (Watt) | Time (min.) | Standing Time (min.) | Instructions |
|---|---|---|---|---|---|
| Fish fillets | 500 | 600 | 10-12 | 3 | Cook covered over. Turn after half of cooking time. |
| Whole fish | 800 | 850<br>400 | 2-3<br>7-9 | 2-3 | Cook covered over. Turn after half of cooking time. You may wish to cover up the small edges of the fish. |

# Cooking with the grill

For good results with the grill, use the rack supplied with the oven.

**Fit the rack in such a way that it doesn't come into contact with the metal surfaces of the oven cavity since if it does there is a danger of electric arcing which may damage the oven.**

**IMPORTANT POINTS:**

1. When the grill is used for the first time there will be some smoke and a smell coming from the oils used during oven manufacture.
2. The oven door window becomes very hot when the grill is working. **Keep children away.**
3. Heat up the grill beforehand for 2 minutes. Unless indicated otherwise, use the rack.
4. When the grill is operating, the cavity walls and the rack become very hot. You should use oven gloves.
5. If the grill is used for extended period of time it is normal to find that the elements will switch themselves off temporarily due to the safety thermostat.
6. **Important!** When food is to be grilled or cooked in containers you must check that the container in question is suitable for microwave use. See the section on types of ovenware!
7. When the grill is used it is possible that some splashes of fat may go onto the elements and be burnt. This is a normal situation and does not mean there is any kind of operating fault.
8. After you have finished cooking, clean the interior and the accessories so that cooking remains do not become encrusted.

## Table and suggestions – Microwave + Grill

The microwave + grill function is ideal for cooking quickly and, at the same time, browning foods. Furthermore, you can also grill and cook cheese covered food.

The microwave and the grill work simultaneously. The microwave cooks and the grill toasts.

| Food | Quantity (g) | Dish | Power (Watt) | Time (min.) | Standing time (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Cheese topped pasta | 500 | Low dish | 180 | 17-20 | 3-5 |
| Cheese topped potatoes | 800 | Low dish | 600 | 24-28 | 3-5 |
| Lasagne | approx. 800 | Low dish | 600 | 15-20 | 3-5 |
| Grilled cream cheese | approx. 500 | Low dish | 180 | 18-20 | 3-5 |
| 2 fresh chicken legs (grilled) | 200 each | Low dish | 360 | 15-20 | 3-5 |
| Chicken | approx. 1000 | Low and wide dish | 360 | 40-45 | 3-5 |
| Cheese topped onion soup | 2 x 200 g cups | Soup bowls | 360 | 4-8 | 3-5 |

Before using a dish in the microwave oven make sure that it is suitable for microwave use. Only use dishes or containers that are suitable for microwave use.

The dish to be used in the combined function must be suitable for microwave and grill use. See the section on types of ovenware!

Keep in mind that the figures given are merely indicative and can vary as a function of the initial state, temperature, moisture and type of food.

If the time is not enough to brown the food well, put it under the grill for another 5 or 10 minutes.

Please follow the standing times and don't forget to turn the meat pieces.

Unless indicated to the contrary, use the ceramic base for cooking.

The values given in the tables are valid when the oven cavity is cold (it is not necessary to pre-heat the oven).

# What kind of ovenware can be used?

## Microwave function

For the microwave function, keep in mind that microwaves are reflected by metal surfaces. Glass, china, clay, plastic, and paper let microwaves pass.

For this reason, **metal pans and dishes or containers with metal parts or decorations cannot be used in the microwave**. Glass ware and clay with **metallic decoration or content** (e.g. lead crystal) cannot be used in microwave ovens.

The **ideal** materials for use in microwave ovens are glass, refractory china or clay, or heat resistant plastic. Very thin, fragile glass or china should only be used for short period of times (e.g. heating).

Hot food transmits heat to the dishes which can become very hot. You should, therefore, always use an **oven glove!**

### How to test ovenware you want to use

Put the item you want to use in the oven for 20 seconds at maximum microwave power. After that time, if it is cold and just slightly warm, it is suitable to use. However, if it heats up a lot or causes electric arcing it is not suitable for microwave use.

## Grill function

In the case of the grill function, the ovenware must be resistant to temperature of at least 300°C.

Plastic dishes are not suitable for use in the grill.

## Combined functions

In the microwave + grill function, the ovenware used must be suitable for use in both the microwave and the grill.

## Aluminium containers and foil

Pre-cooked food in aluminium containers or in aluminium foil can be put in the microwave if the following aspects are respected:

- Keep in mind the manufacturer's recommendations written on the packaging.
- The aluminium containers cannot be more than 3 cm high or come in contact with the cavity walls (**minimum distance 3 cm**). Any aluminium lid or top must be removed.
- Put the aluminium container directly on top of the ceramic base. If you use the rack, put the container on a china plate. Never put the container directly on the rack!
- The cooking time is longer because the microwaves only enter the food from the top. If you have any doubts, it is best to use only dishes suitable for microwave use.
- Aluminium foil can be used to reflect microwaves during the defrosting process. Delicate food, such as poultry or minced meat, can be protected from excessive heat by covering the respective extremities/edges.
- **Important:** aluminium foil cannot come into contact with the cavity walls since this may cause electrical arcing.

## Lids

We recommend you use glass or plastic lids or cling film since:

1. This will stop excessive evaporation (mainly during very long cooking times);
2. The cooking times are shorter;
3. The food does not become dry;
4. The aroma is preserved.

The lid should have holes or openings so that no pressure develops. Plastic bags must also be opened. Baby feeding bottles or jars with baby food and similar containers can only be heated without their tops / lids otherwise they can burst.

# What kind of ovenware can be used?

## Table of Ovenware

The table below gives you a general idea of what type of ovenware is suitable for each situation.

| Operating mode / Type of ovenware | Microwave | | Grill | Microwave + Grill |
|---|---|---|---|---|
| | Defrosting / heating | Cooking | | |
| **Glass and china 1)** Home use, not flame resistant, can be used in dish washer | yes | yes | no | no |
| **Glazed china** Flame resistant glass and china | yes | yes | yes | yes |
| **China, stone ware 2)** Unglazed or glazed without metallic decorations | yes | yes | no | no |
| **Clay dishes 2)** | | | | |
| Glazed | yes | yes | no | no |
| Unglazed | no | no | no | no |
| **Plastic dishes 2)** | | | | |
| Heat resistant to 100°C | yes | no | no | no |
| Heat resistant to 250°C | yes | yes | no | no |
| **Plastic films 3)** | | | | |
| Plastic film for food | no | no | no | no |
| Cellophane | yes | yes | no | no |
| **Paper, cardboard, parchment 4)** | yes | No | no | no |
| **Metal** | | | | |
| Aluminium foil | yes | no | yes | no |
| Aluminium wrappings 5) | no | yes | yes | yes |
| Accessories (rack) | yes | yes | yes | yes |

1. Without any gold or silver leaf edging; no lead crystal.
2. Keep the manufacturer’s instructions in mind!
3. Do not use metal clips for closing bags. Make holes in the bags. Use the films only to cover the food.
4. Do not use paper plates.
5. Only shallow aluminium containers without lids/tops. The aluminium cannot come into contact with the cavity walls.

# Oven Cleaning and Maintenance

Cleaning is the only maintenance normally required.

**Warning!** Your microwave oven should be cleaned regularly, with all food remains being removed. If the microwave is not kept clean its surfaces may deteriorate, **reducing the oven's working life and possibly resulting in a dangerous situation**.

**Warning! Cleaning should be done with the oven power switched off. Take the plug out of the socket or switch off the oven's power circuit.**

**Do not use aggressive or abrasive cleaning products, scourers that scratch surfaces or sharp objects, since stains may appear.**

**Do not use high pressure or stream jet cleaning appliances.**

## Front surface

Normally you just need to clean the oven with a damp cloth. If it is very dirty, add a few drops of dishwashing liquid to the cleaning water. Afterwards, wipe the oven with a dry cloth.

Immediately remove lime, fat, starch or egg white stains. Corrosion can occur under these stains.

Do not let any water get inside the oven.

## Oven interior

After each time the oven is used, clean the inside walls with a damp cloth since this is the easiest way to remove splashes or spots of food that may have stuck to the inside.

To remove dirt that is harder to shift, use a non-aggressive cleaning product. **Do not use oven sprays or other aggressive or abrasive cleaning products.**

**Always keep the door and the oven front very clean to ensure that the door opens and closes properly.**

Make sure water does not enter the microwave ventilation holes.

Regularly clean the cavity base, especially after any liquid spillage.

If the oven cavity is very dirty, put a glass of water on the cavity base and switch on the microwave oven for 2 or 3 minutes at maximum power. The steam released will soften the dirt which can then be cleaned easily using a soft cloth.

Unpleasant odours (e.g. after cooking fish) can be eliminated easily. Put a few drops of lemon juice in a cup with water. Put a small spoon in the cup to avoid the water boiling over. Heat the water for 2 to 3 minutes at maximum microwave power.

# Oven Cleaning and Maintenance

## Oven ceiling

If the oven ceiling is dirty, the grill can be lowered to make cleaning easier.

To avoid the danger of burning, wait until the grill is cold before lowering it. Proceed as follows:

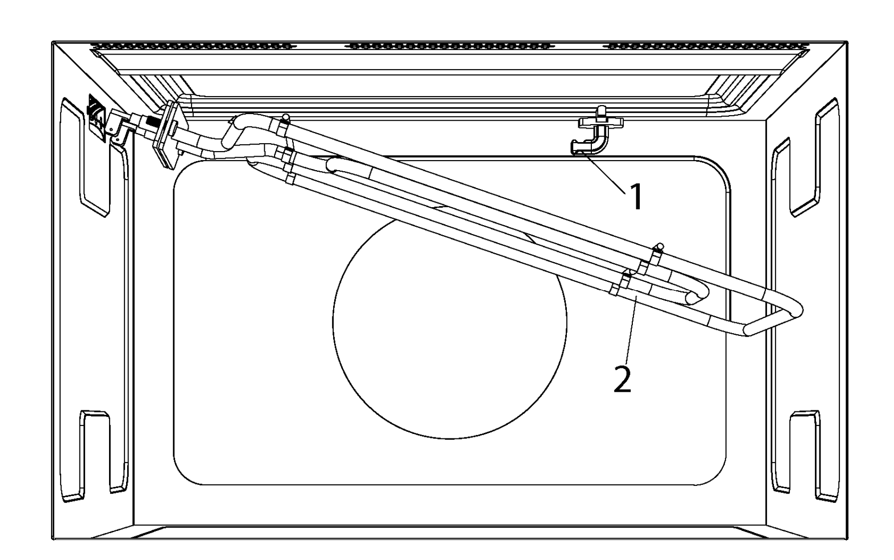
1. Turn the grill support by 180º (1)
2. Lower the grill gently (2). Do not use excessive force as this may cause damage.
3. After cleaning the ceiling, put the grill (2) back in its place, carrying out the previous operation.

**IMPORTANT WARNING:** The grill heating element support (1) may fall when it is rotated. If this happens, insert the grill heating element support (1) into the slot in the ceiling of the cavity and rotate it 90º to the grill heating element support (2) position.

## Accessories

Clean the accessories after each use. If they are very dirty, soak them first of all and then use a brush and sponge. The accessories can be washed in a dish washing machine.

Make sure that the ceramic base and the respective support are always clean. Do not switch on the oven unless the ceramic base and the respective support are in place.



# What should I do if the oven doesn't work?

**WARNING! Any type of repair must only be done by a specialised technician. Any repair done by a person not authorised by the manufacturer is dangerous.**

You do not need to contact Technical Assistance to resolve the following questions:

- **The display is not showing!** Check if:
  - The time indication has been switched off (see section on Basic Settings).
- **Nothing happens when I press the keys!** Check if:
  - The Safety Block is active (see section on Basic Settings).
- **The oven does not work!** Check if:
  - The plug is correctly fitted in the socket.
  - The oven's power is switched on.
  - The door is completely closed. The door should close with an audible click.
  - There are any foreign bodies between the door and the cavity front.
- **When the oven is operating I can hear some strange noises!** Check if:
  - There is an electrical arcing inside the oven caused by foreign metallic objects (see section on type of ovenware).
  - The ovenware is touching the oven walls.
  - There are any loose items of cutlery or cooking tools inside the oven.
- **The food doesn't heat up or heats very slowly!** Check if:
  - You have inadvertently used metal ovenware.
  - You have selected the correct operating times and power level.
  - The food you have put inside the oven is a larger amount or colder than you usually put in.
- **The food is too hot, dried out or burnt!** Check if you selected the correct operating time and power level.
- **I hear some noises after the cooking process is finished!** This is not a problem. The cooling fan keeps on working for some time. When the temperature has dropped sufficiently, the fan will switch itself off.
- **The oven switches on but the interior light does not go on!** If all the functions work properly it is probable that the lamp has blown. You can keep on using the oven.
- **The display shows "cErr"!**

  Disconnect the plug and wait approximately 5 seconds. After that, you can plug in the Microwave again, the "cErr" message disappears and the appliance is fully operational.

## Substitution of light bulb

If the light bulb needs substitution call the Technical Assistance since it is necessary to uninstall the oven to replace it.

# Technical characteristics

## Description of Functions

| Symbol | Function | Microwave Power Output | Foods |
|---|---|---|---|
| ≀≀≀ | Microwave | 90 W | Slow defrosting for delicate foods; keeping food hot |
| | | 180 W | Cooking with little heat; boiling rice<br>Rapid defrosting |
| | | 360 W | Melting butter<br>Heating baby food |
| | | 600 W | Cooking vegetables and food<br>Cooking and heating carefully,<br>Heating and cooking small portions of food<br>Heating delicate food |
| | | 850 W | Cooking and rapidly heating liquids and pre-cooked foods |
| ᴧᴧᴧ<br>≀≀≀ | Microwave + Grill | 90 W | Toasting food |
| | | 180 W | Grilling poultry and meat |
| | | 360 W | Cooking pies and cheese-topped dishes |
| ᴧᴧᴧ | Grill | | Grilling food |

## Specifications

- AC Voltage .......................................................................................... (see rating plate)
- Power required ..................................................................................... 2500 W
- Grill power. ........................................................................................... 1200 W
- Microwave output power......................................................................... 850 W
- Microwave frequency… ........................................................................... 2450 MHz
- Exterior dimensions (W×H×D). ............................................................... 595 × 390 × 334 mm
- Interior dimensions (W×H×D). ................................................................ 350 × 210 × 280 mm
- Oven capacity......................................................................................... 22 ltr
- Weight ................................................................................................... 22 kg

Werter Kunde:

Vor allem möchten wir uns bei Ihnen für den Vorzug bedanken, den Sie unserem Erzeugnis gegeben haben. Wir sind uns dessen gewiss, dass dieser moderne, funktionelle und praktische Mikrowellenofen, welcher aus Werkstoffen von ausgezeichneter Qualität hergestellt wurde, Ihre Erwartungen erfüllen wird.

Wir bitten Sie, die in diesem Buch enthaltenen Anweisungen aufmerksam durchzulesen, die Ihnen ermöglichen werden, bei der Nutzung Ihres Mikrowelleherdes bessere Ergebnisse zu erzielen.

BEWAHREN SIE DIE DOKUMENTATION DIESES GERÄTES AUF, UM KÜNFTIG IN IHR NACHSCHLAGEN ZU KÖNNEN.

**Halten Sie die Gebrauchsanleitung immer griffbereit. Falls Sie das Gerät Dritten überlassen, stellen Sie ihnen auch die entsprechende Betriebsanleitung zur Verfügung!**

## Hinweise zum Umweltschutz

### Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung ist mit einem Grünen Punkt gekennzeichnet.

Benutzen Sie geeignete Behältnisse, um alle Verpackungsmaterialien, wie Pappe, Styropor und Folien, zu entsorgen. Auf diese Weise wird die Wiederverwertung der Verpackungsmaterialien gewährleistet.



### Entsorgung von stillgelegten Geräten

Die europäische Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) sieht vor, dass die elektrischen Haushaltgeräte nicht im normalen Abfallfluss des festen Stadtmülls entsorgt werden dürfen.

Die außer Betrieb gesetzten Geräte müssen getrennt abgeholt werden, um den Anteil der Rückgewinnung und Wiederverwendung der Werkstoffe, aus denen sie bestehen, zu optimieren und um potentielle Schäden für die Gesundheit der Menschen und die Umwelt zu vermeiden. Das Symbol, welches aus einem mit einem Kreuz durchgestrichenen Müllcontainer besteht, ist auf sämtlichen Erzeugnissen anzubringen, um so an die Verpflichtung der separaten Abholung zu erinnern.

Die Verbraucher haben sich mit den lokalen Behörden bzw. den Verkaufsstellen in Verbindung zu setzen, um Informationen über den Ort einzuholen, der zur Lagerung der alten elektrischen Haushaltsgeräte geeignet ist.

Machen Sie Ihr Gerät unbrauchbar, bevor Sie es entsorgen. Ziehen Sie das Netzkabel heraus, schneiden Sie es ab und entsorgen Sie es.

# Inhaltsverzeichnis

# Installationsanleitung

## Vor der Installation

**Überprüfen Sie, dass die Versorgungsspannung**, die auf dem Typenschild angegeben ist, mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.

Öffnen Sie die Tür und entnehmen Sie **alle Zubehörteile** sowie as Verpackungsmaterial.

**Achtung!** Die Vorderseite des Gerätes kann mit einer **Schutzfolie** versehen sein. Ziehen Sie diese Folie vor der ersten Benutzung des Gerätes vorsichtig ab, indem Sie an deren Unterseite beginnen.

**Vergewissern Sie sich, dass das Gerät nicht beschädigt ist.** Überprüfen Sie, ob die Tür richtig schließt und ob die Innenseite der Tür sowie die Stirnseite des Innenraumes nicht beschädigt sind. Benachrichtigen Sie den Kundendienst im Falle von vorhandenen Schäden.

**BENUTZEN SIE DAS GERÄT NICHT**, falls das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist, falls das Gerät nicht richtig funktioniert bzw. wenn es Schäden erlitten hat oder heruntergefallen ist. Setzen Sie sich gegebenenfalls mit dem Kundendienst in Verbindung.

Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und stabile Fläche. Das Gerät darf nicht in der Nähe von Heizelementen, Radios und Fernsehgeräten aufgestellt werden.

**Vergewissern Sie sich während der Installation, dass das Netzkabel nicht mit Feuchtigkeit, scharfkantigen Gegenständen und der Rückseite des Gerätes in Berührung kommt, denn die hohen Temperaturen können das Kabel beschädigen.**

**Achtung: Nach der Aufstellung des Gerätes ist der Zugang zum Stecker zu gewährleisten.**

## Nach der Installation

Das Gerät ist mit einem Netzkabel und einem Stecker für Einphasenstrom ausgestattet.

Zur dauerhaften Installation der Mikrowelle sollte ein qualifizierter Techniker herangezogen werden. In diesem Fall sollte das Gerät an einen Schaltkreis mit allpoligem Sicherheitsschalter und mindestens 3 mm Abstand zwischen den Kontakten angeschlossen werden.

**ACHTUNG: DAS GERÄT MUSS UNBEDINGT GEERDET WERDEN.**

**Der Hersteller und die Wiederverkäufer lehnen jegliche Haftung** für eventuelle Schäden **ab**, die Personen, Tieren oder Sachen zugefügt werden, falls die Nichtbeachtung der vorliegenden Installationsanleitung festgestellt wird.

**Das Gerät funktioniert nur**, wenn die Tür richtig geschlossen ist.

Säubern Sie vor der ersten Benutzung das Geräteinnere und die Zubehörteile gemäß den Hinweisen zur Reinigung unter dem Punkt “Reinigung und Wartung des Gerätes”.

**Während der Installation** sind die getrennt mitgelieferten Anleitungen zu befolgen.

# Sicherheitshinweise



- **Achtung!** Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, insbesondere wenn Papier, Kunststoff oder andere brennbare Materialien Verwendung finden. Diese können verkohlen und sich entzünden. FEUERGEFAHR!
- **Achtung!** Falls Sie Rauch oder Feuer bemerken, dann halten Sie die Tür geschlossen, um die Flammen zu ersticken. Schalten Sie das Gerät ab und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose oder unterbrechen Sie die Stromversorgung des Gerätes.
- **Achtung!** Erwärmen Sie keinen reinen Alkohol und keine alkoholischen Getränke in der Mikrowelle. FEUERGEFAHR!
- **Achtung!** Erhitzen Sie weder Flüssigkeiten noch andere Esswaren in geschlossenen Gefäßen, da diese leicht explodieren können.
- **Achtung!** Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (gilt auch für Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Sachkenntnis geeignet, es sei denn, diese Personen unterliegen in Bezug auf den Gebrauch des Geräts der Aufsicht oder Unterweisung einer für die Sicherheit zuständigen Person.
- **Achtung!** Es muss sichergestellt werden, dass Kinder das Gerät nicht zum Spielen benutzen.
- **Achtung!** Falls das Gerät eine kombinierte Betriebsart aufweist (Mikrowellen mit anderen Heizmedien), gestatten Sie den Kindern wegen der erzeugten hohen Temperaturen nicht, den Ofen ohne Beaufsichtigung durch einen Erwachsenen zu benutzen.
- **Achtung!** Das Gerät darf nicht benutzt werden, falls
  - die Tür nicht richtig schließt,
  - die Scharniere der Tür beschädigt sind,
  - die Kontaktflächen zwischen der Tür und der Stirnseite beschädigt sind,
  - die Glasscheibe der Tür beschädigt ist,
  - im Inneren häufig ein Lichtbogen auftritt, ohne dass irgendwelche metallischen Gegenstände vorhanden sind.

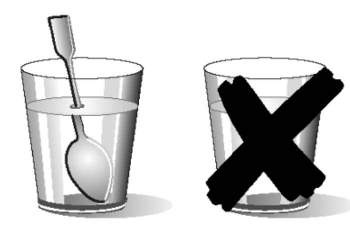
  Das Gerät **darf erst wieder benutzt werden**, nachdem er von einem Kundendiensttechniker repariert worden ist.

- Während des Gebrauches kann das Gerät sehr heiß werden. Bitte seien Sie vorsichtig und
  - vermeiden Sie jeglichen Kontakt mit den Heizkörpern im Innenraum des Ofens.

- Vorsicht: zugängliche Teile können während des Gebrauches heiß werden. Kinder sind vom Ofen fernzuhalten.

**Vorsicht!**

- Erwärmen Sie die Babynahrung immer in Saugflaschen, Fläschchen bzw. Flaschen ohne Deckel und ohne Sauger. Nach Erwärmung der Nahrung ist diese gut umzurühren oder zu schütteln, damit die Wärme gleichmäßig verteilt wird. Prüfen Sie die Temperatur der Nahrung, bevor Sie diese dem Kind verabreichen. VERBRENNUNGSGEFAHR!
- Um zu verhindern, dass die Nahrung zu sehr erhitzt wird oder sich entzündet, ist es sehr wichtig, weder lange Zeiträume noch zu hohe Leistungsstufen zu wählen, wenn **kleine Nahrungsmengen erwärmt werden**. Zum Beispiel kann Brot nach 3 Minuten brennen, wenn eine zu hohe Leistung eingestellt wird.
- Nutzen Sie nur die Grillfunktion, um zu rösten und überwachen Sie ständig das Gerät. Falls Sie eine kombinierte Betriebsart zum Rösten verwenden, fängt das Brot innerhalb einer sehr kurzen Zeit zu brennen an.
- Klemmen Sie nie die Netzkabel anderer elektrischer Geräte in die heiße Gerätetür ein. Die Isolierung des Kabels kann schmelzen. **Kurzschlussgefahr!**



**Vorsicht beim Erwärmen von Flüssigkeiten!**
Wenn Flüssigkeiten (Wasser, Kaffee, Tee, Milch, usw.) innerhalb des Gerätes den Siedepunkt fast erreicht haben und plötzlich herausgezogen werden, können sie überschwappen. VERLETZUNGS- UND VERBRENNUNGS-GEFAHR!
Geben Sie einen Teelöffel oder ein Glasstäbchen in das Gefäß, um derartige Situationen zu vermeiden, wenn Sie Flüssigkeiten erhitzen. **(Den Löffel nicht mit den Wänden des Garraumes in Berührung kommen lassen - Mindestabstand 3 cm)**

# Sicherheitshinweise

**Dieses Gerät ist lediglich für den Hausgebrauch bestimmt!**

**Nutzen Sie das Gerät ausschließlich für die Zubereitung von Mahlzeiten.**

**Wenn Sie den Hinweisen gemäß vorgehen, dann vermeiden Sie Schäden am Gerät und sonstige gefährliche Situationen:**

- **Schalten Sie die leere Mikrowelle nicht ein**. Sie kann überlastet und beschädigt werden, wenn sich in ihr keine Speisen befinden. BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!
- Stellen Sie ein Glas Wasser in das Gerät, **um dessen Programmierung zu testen**. Das Wasser absorbiert die Mikrowellen, und das Gerät wird nicht beschädigt.
- Verdecken oder verstopfen Sie die **Belüftungslöcher und -schlitze** nicht.
- Benutzen Sie nur für die Mikrowelle **geeignetes Geschirr**. Vor Verwendung von Geschirr und Gefäßen in der Mikrowelle, überprüfen Sie deren Eignung (siehe Abschnitt über die Art des Geschirrs).
- **Nehmen Sie die Abdeckung aus Glimmer** an der Decke des Innenraumes **nicht ab**. Diese Abdeckung verhindert, dass Fett und Speisereste den Mikrowellengenerator beschädigen.
- Bewahren Sie keinerlei **brennbare Gegenstände** im Gerät auf, denn diese können sich entzünden, wenn sie ihn einschalten.
- Nutzen Sie das Gerät nicht als **Speisekammer**.
- **Eier mit Schale** und **gekochte ganze Eier** dürfen nicht in Mikrowellengerät erhitzt werden, denn sie können explodieren.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, um **im Ölbad zu frittieren**, da es unmöglich ist, die Temperatur des Öles unter Einwirkung von Mikrowellen zu kontrollieren.
- Tragen Sie **zwecks Vermeidung von Verbrennungen** stets Küchenhandschuhe, um die Gefäße zu handhaben und das Gäretinnere zu berühren.
- **Stützen oder setzen Sie sich nicht auf die geöffnete Gerätetür**. Das kann Schäden besonders im Bereich der Scharniere hervorrufen. Die Tür hält maximal 8 kg aus.
- **Der Keramikbodenplatte und die Roste halten einer Höchstbelastung von 8 kg stand.** Überschreiten Sie diese Belastung nicht, um Schäden zu vermeiden.

**Reinigung:**

- **Achtung!** Das Mikrowellengerät ist regelmäßig zu säubern, wobei sämtliche Essensreste zu beseitigen sind (siehe Abschnitt über die Reinigung des Geräts). Wenn das Mikrowellengerät nicht ordnungsgemäß sauber gehalten wird, kann seine Oberfläche in Mitleidenschaft gezogen werden, **was wiederum die Lebensdauer des Gerätes verringern und möglicherweise zu einer gefährlichen Situation führen kann.**
- **Achtung!** Beim Reinigen des Türglases keine aggressiven Scheuermittel oder scharfe Metallschaber verwenden, da diese die Oberfläche zerkratzen und somit zum Zersplittern des Glases führen können.
- Die Kontaktflächen der Tür (Stirnseite des Garraums und Innenseite der Tür) müssen sehr sauber gehalten werden, um die einwandfreie Funktionsweise zu gewährleisten.
- Bitte beachten Sie die Hinweise bezüglich der Sauberkeit unter dem Punkt “Reinigung und Wartung des Gerätes”.

**Im Falle einer Reparatur:**

- **Achtung – Mikrowellen! Das Gerätegehäuse darf nicht abgenommen werden.** Jede Reparatur oder Wartung durch Personen, die nicht vom Hersteller autorisiert sind, ist gefährlich.
- Falls das Netzkabel beschädigt wird, ist es vom Hersteller, von autorisierten Vertretern oder von für diese Aufgabe qualifizierten Technikern zu ersetzen, um gefährliche Situationen zu vermeiden und weil dazu Spezialwerkzeuge notwendig sind.
- Reparaturen und Wartungsarbeiten, besonders an unter Strom stehenden Teilen, dürfen nur durch vom Hersteller autorisierte Techniker ausgeführt werden.

# Die Vorteile der Mikrowelle

Im konventionellen Küchenherd dringt die von den Widerstandsheizelementen oder Gasbrennern ausgestrahlte Wärme langsam, von außen nach innen, in die Nahrungsmittel ein. Dadurch entsteht bei der Erwärmung der Luft, der Bauteile des Herdes und der Gefäße ein großer Energieverlust.

In den Mikrowellengeräten wird die Wärme von den Esswaren selbst erzeugt, das heißt, die Wärme geht von innen nach außen. Es ergibt sich keinerlei Wärmeverlust durch die Luft, die Wände des Innenraumes und die Gefäße (falls diese für Mikrowellengeräte geeignet sind), das heißt, es werden lediglich die Nahrungsmittel erhitzt.

Zusammenfassend weisen die Mikrowellengeräte folgende Vorteile auf:

1. Einsparung an Garzeit, im allgemeinen Verringerung um 3/4 der Zeit im Verhältnis zum konventionellen Kochvorgang.
2. Superschnelles Auftauen der Lebensmittel, dadurch Verringerung der Gefahr der Bakterienbildung.
3. Energieersparnis.
4. Beibehaltung des Nährwertes der Lebensmittel dank der Verkürzung der Kochzeit.
5. Leichte Reinigung.

## Funktionsweise des Mikrowellengerätes

Im Mikrowellengerät ist eine als Magnetron bezeichnete Hochspannungsröhre vorhanden, welche die Elektroenergie in Mikrowellenenergie umwandelt. Diese elektromagnetischen Wellen werden durch einen Wellenleiter in das Innere des Gerätes geführt und von einer metallischen Streueinrichtung bzw. einem Keramikbodenplatte verteilt.

Im Inneren des Gerätes breiten sich die Mikrowellen in sämtliche Richtungen aus, werden von den metallischen Wänden reflektiert und dringen gleichmäßig in die Speisen ein.

## Warum die Lebensmittel warm werden.

Der größte Teil der Nahrungsmittel enthält Wasser, dessen Moleküle durch die Wirkung der Mikrowellen in Schwingung versetzt werden.

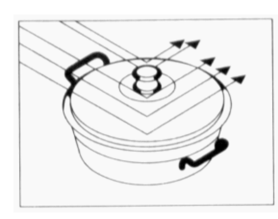
Die Reibung zwischen den Molekülen erzeugt Wärme, die die Temperatur der Lebensmittel erhöht, sie auftaut, sie gart oder warm hält.

Da die Wärme im Inneren der Nahrungsmittel entsteht:

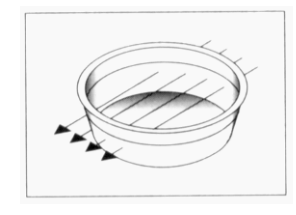
- können sie ohne oder mit wenig Flüssigkeit oder Fett zubereitet werden,
- verläuft das Auftauen, Erhitzen oder Zubereiten im Mikrowellengerät schneller als in einem konventionellen Herd,
- bleiben die Vitamine, Mineralien und Nährstoffe erhalten,
- ändert sich weder die natürliche Farbe noch das Aroma.

Die Mikrowellen durchdringen Porzellan, Glas, Pappe oder Plastik, aber kein Metall. Benutzen Sie deshalb im Mikrowellengerät keine Metallgefäße oder Gefäße, die Metallteile aufweisen.

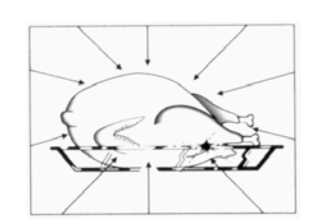
Die Mikrowellen werden vom Metall reflektiert, ...



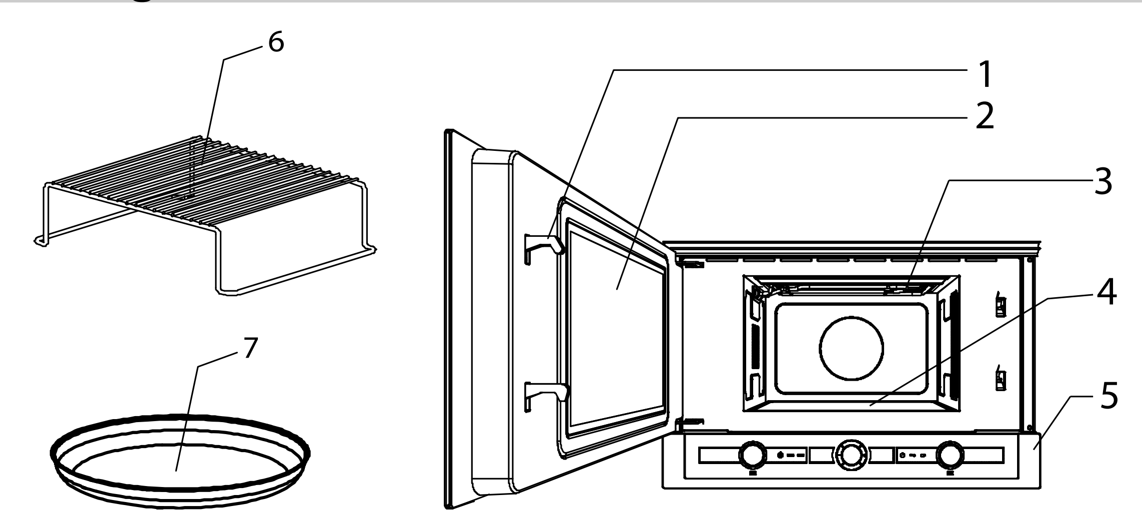
... durchdringen Glas und Porzellan ...



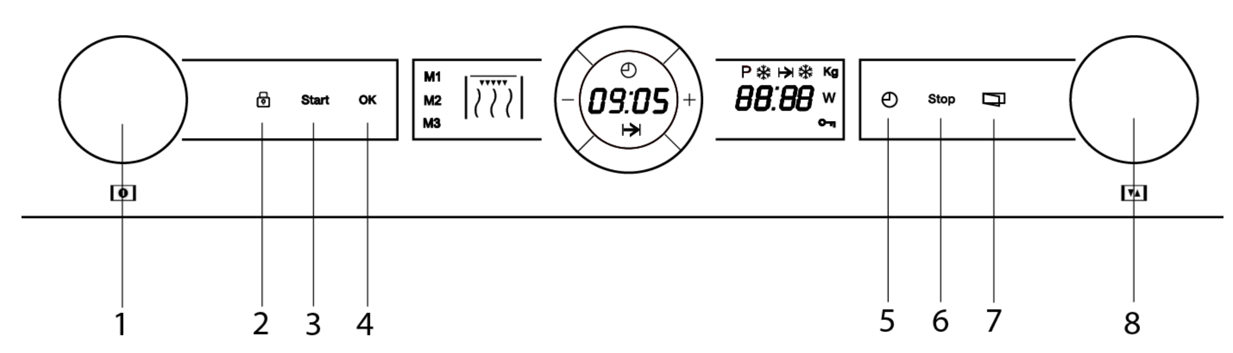
... und werden von den Lebensmitteln absorbiert.



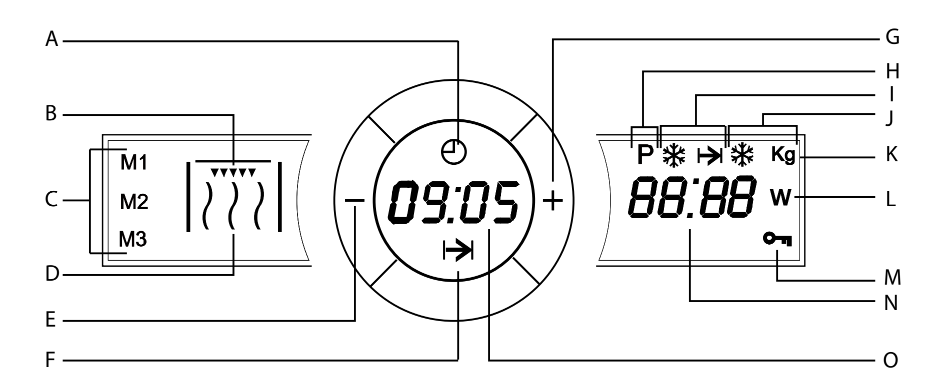
# Beschreibung des Mikrowellenherds




**1.** Sicherheitsverriegelungen
**2.** Türglass
**3.** Grill
**4.** Keramikbodenplatte
**5.** Bedienfeld
**6.** Rost
**7.** Bräunungsteller




**1.** Funktionswahlschalter
**2.** Verriegelungstaste
**3.** Start taste
**4.**Bestätigungstaste
**5.** Uhr taste
**6.** Stop taste
**7.** Türöffnungstaste
**8.** Drehknopf

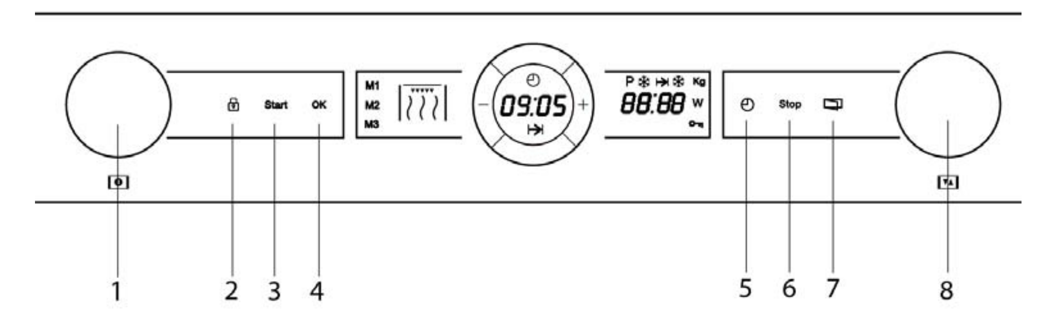



**A.** Uhr Anzeige
**B.** Grill Funktionsanzeige
**B+D.** Grill + Mikrowelle Funktionsanzeige
**C.** Speicherfunktionsanzeige
**D.** Mikrowelle Funktionsanzeige
**E.** „-„ Anzeige
**F.** Dauer Anzeige
**G.** „+“ Anzeige
**H.** Spezial Funktionsanzeige
**I.** Auftauen nach Zeit Anzeige
**J.** Auftauen nach Gewicht Anzeige
**K.** Gewicht Funktionsanzeige
**L.** Leistung Funktionsanzeige
**M.** Verriegelungsanzeige
**N.** Leistung/Gewicht Display
**O.** Uhr/Dauer Display

# Basiseinstellungen

## Einstellung der Uhr

Nach Anschluss des Gerätes an das Netz oder nach einem Stromausfall blinkt die Uhr und zeigt damit an, dass die Uhrzeit nicht korrekt ist. Gehen Sie folgendermaßen vor, um die Uhr einzustellen:




Das Blinken der Uhrzeit beim erstmaligen Einschalten des Geräts oder nach einem Stromausfall zeigt an, dass die eingestellte Uhrzeit nicht korrekt ist. Um die Zeit einzustellen, gehen Sie bitte wie folgt vor:

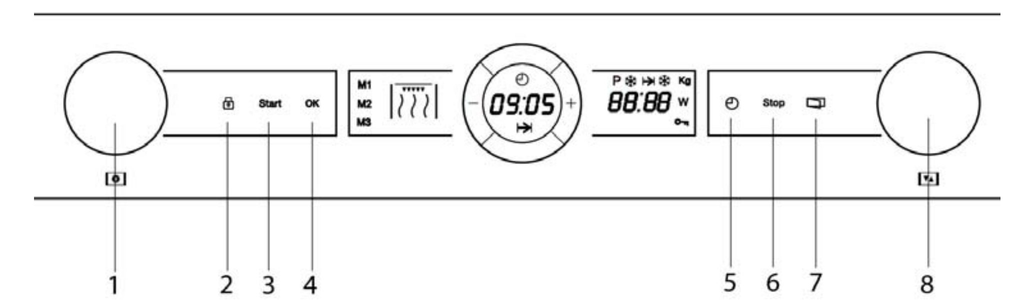
1. Drücken Sie die Uhr taste (5), wenn das Uhr/Dauer Display die Uhrzeit anzeigt (nicht notwendig nach einem Stromausfall oder beim erstmaligen Einschalten des Geräts). Die Stundenzahl beginnt nun zu blinken.
2. Drücken Sie die “+” und “-” tasten, um die korrekte Stundenzahl einzustellen.
3. Drücken Sie nochmals die Uhr taste (5), um die Minuten einzustellen. Die Minutenzahl beginnt nun zu blinken.
4. Drücken Sie die “+” und “-” tasten, um die korrekte Minutenzahl einzustellen.
5. Um den Vorgang abzuschließen, drücken Sie nochmals die Uhr taste (5).

## Einblenden/Ausblenden der Uhr

Wenn Sie die Uhr als störend empfinden, können Sie sie ausblenden, indem Sie die Uhr taste (5) 3 Sekunden lang gedrückt halten. Der Doppelpunkt zwischen der Stunden- und der Minutenzahl blinkt, die Uhr wird jedoch ausgeblendet.

Wenn Sie die Uhr wieder sehen möchten, halten Sie die Uhr taste nochmals 3 Sekunden lang gedrückt.

## Sicherheitsverriegelung



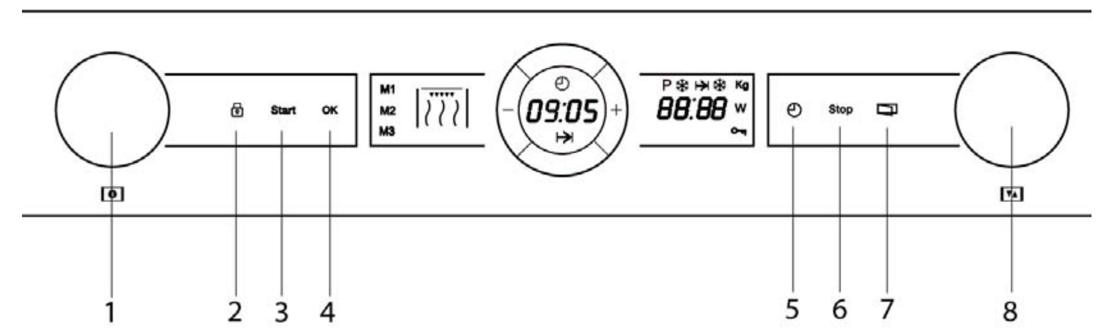

Der Ofenbetrieb kann blockiert werden (zum Beispiel, damit das Gerät von Kindern nicht benutzt wird).

1. Halten Sie zum Verriegeln des Geräts die Verriegelungstaste (2) 3 Sekunden lang gedrückt. Sie hören ein akustisches Signal, und die Verriegelungsanzeige erscheint. Der Ofen ist nun in diesem Zustand blockiert und kann nicht verwendet werden.
2. Halten Sie zum Entriegeln des Geräts die Verriegelungstaste (2) 3 Sekunden lang gedrückt. Sie hören ein akustisches Signal, die Verriegelungsanzeige schaltet sich aus.

# Grundfunktionen

## Mikrowelle

**Verwenden Sie diese Funktion**, um Gemüse, Kartoffeln, Reis, Fisch und Fleisch zu garen bzw. aufzuwärmen.



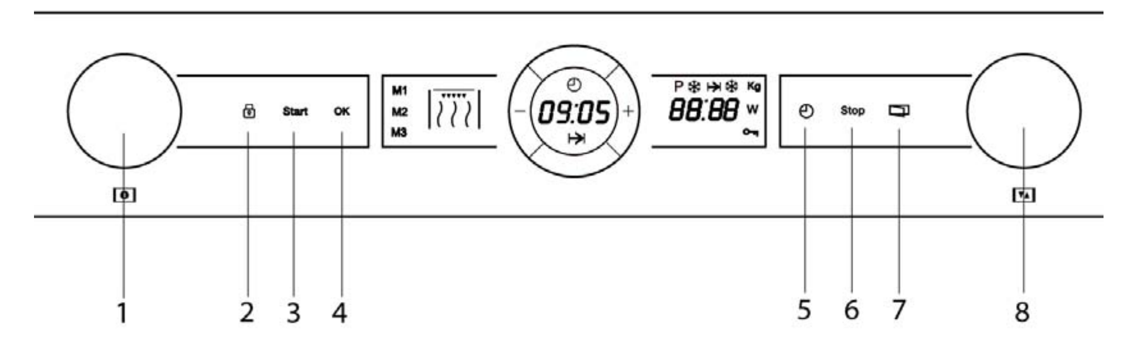

1. Drehen Sie den Funktionswahlschalter (1), bis die Anzeige des Mikrowellenbetriebs zu blinken beginnt. Auf dem Uhr/Dauer Displayr blinkt nun „1:00“.
2. Drehen Sie den Drehknopf (8) in die entsprechende Richtung, um die Dauer einzustellen.
3. Bestätigen Sie die Eingabe durch Drücken der Bestätigungstaste (4). Nun blinkt der Leistungswert auf dem Leistung/Gewicht Display.. Die Leistungsanzeige beginnt zu blinken.
4. Drehen Sie den Drehknopf (8) in die entsprechende Richtung, um die Leistungsstufe auszuwählen. Wenn Sie den Drehknopf nicht betätigen, wird der Ofen mit einer Leistung von 850 W betrieben.
5. Bestätigen Sie die Eingabe durch Drücken der Bestätigungstaste (4).
6. Drücken Sie den Start Knopf (3). Die Mikrowelle wird automatisch gestartet.

**HINWEIS:**

**Die Starttaste kann jederzeit während des oben beschriebenen Vorgangs gedrückt werden. Der Ofen wird dann den Betrieb mit den eingestellten Werten aufnehmen.**

## Grill

**Verwenden Sie diese Funktion**, um die Nahrungsmittel von oben schnell zu bräunen.

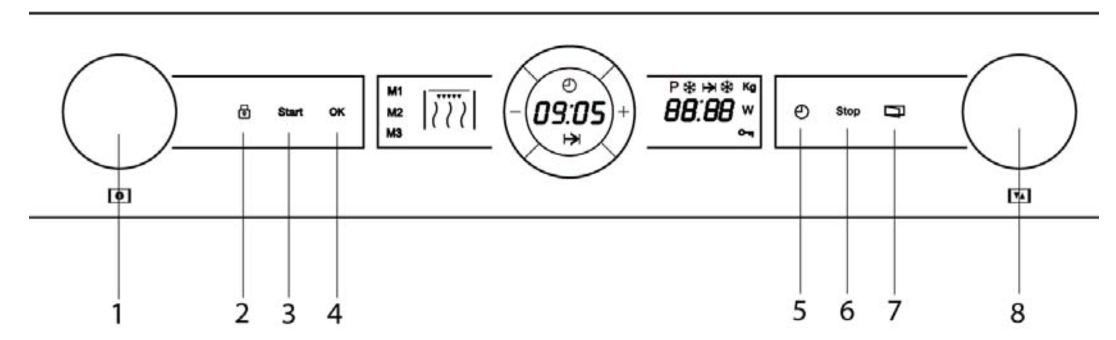



1. Drehen Sie den Funktionswahlschalter (1), bis die Grill Funktionsanzeige zu blinken beginnt. Auf dem Uhr/Dauer Display blinkt nun „10:00“.
2. Drehen Sie den Drehknopf (8) in die entsprechende Richtung, um die Dauer einzustellen.
3. Bestätigen Sie die Eingabe durch Drücken der Bestätigungstaste (4).
4. Drücken Sie den Start Knopf (3). Die Mikrowelle wird automatisch gestartet.

# Grundfunktionen

## Mikrowelle + Grill

**Verwenden Sie diese Funktion**, um Lasagne, Geflügel, Ofenkartoffeln und überbackene Gerichte zuzubereiten.



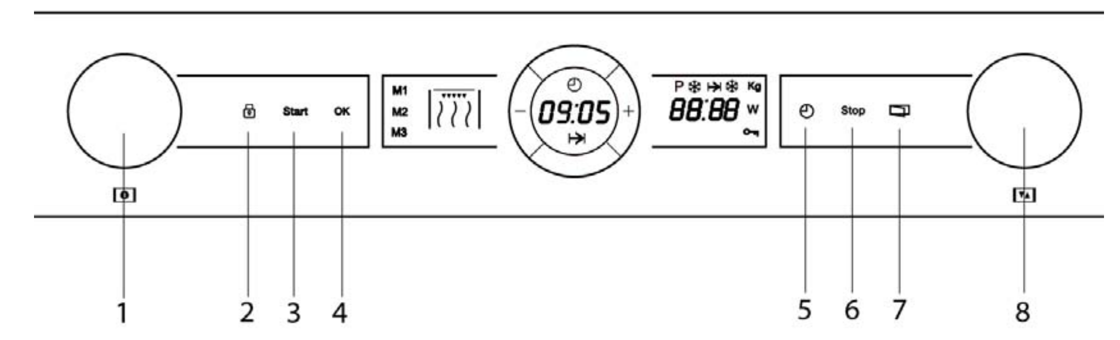

1. Drehen Sie den Funktionswahlschalter (1), bis die Anzeige für die Funktion Mikrowelle + Grill zu blinken beginnt. Auf dem Uhr/Dauer Display blinkt nun „10:00“.
2. Drehen Sie den Drehknopf (8) in die entsprechende Richtung, um die Dauer einzustellen.
3. Bestätigen Sie die Eingabe durch Drücken der Bestätigungstaste (4). Nun blinkt der Leistungswert auf dem Leistungs/Gewicht Display.. Die Leistungsanzeige beginnt zu blinken.
4. Drehen Sie den Drehknopf (8) in die entsprechende Richtung, um die Leistungsstufe auszuwählen. Wenn Sie den Drehknopf nicht betätigen, wird der Ofen mit einer Leistung von 360 W betrieben. Die maximale Leistung, die ausgewählt werden kann, beträgt 360 W.
5. Bestätigen Sie die Eingabe durch Drücken der Bestätigungstaste (4).
6. Drücken Sie den Start Knopf (3). Die Mikrowelle wird automatisch gestartet.

**HINWEIS:**

**Die Starttaste kann jederzeit während des oben beschriebenen Vorgangs gedrückt werden. Der Ofen wird dann den Betrieb mit den eingestellten Werten aufnehmen.**

## Auftauen nach Zeit (manuell)

**Verwenden Sie diese Funktion**, um jegliche Art von Lebensmitteln schnell aufzutauen.

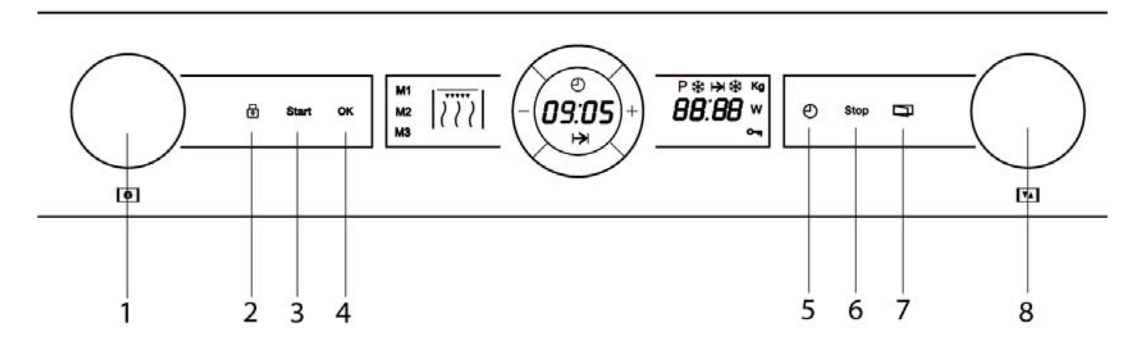



1. Drehen Sie den Funktionswahlschalter (1), bis die Anzeige der Funktion Auftauen nach Zeit zu blinken beginnt. Auf dem Uhr/Dauer Display blinkt nun „10:00“.
2. Drehen Sie den Drehknopf (8) in die entsprechende Richtung, um die Dauer einzustellen.
3. Bestätigen Sie die Eingabe durch Drücken der Bestätigungstaste (4).
4. Drücken Sie den Start Knopf (3). Die Mikrowelle wird automatisch gestartet.
5. Wenden Sie die Nahrungsmittel, wenn der Ofen ein akustisches Signal gibt und das Wort turn auf der Anzeige blinkt.

# Grundfunktionen

## Auftauen nach Gewicht (automatisch)

**Verwenden Sie diese Funktion**, um Fleisch, Geflügel, Fisch, Obst und Brot schnell aufzutauen.




1. Drehen Sie den Funktionswahlschalter (1), bis die Anzeige der Funktion Auftauen nach Gewicht zu blinken beginnt. Auf der oberen Anzeige blinkt nun das Symbol für die Nahrungsmittelart „Pr 1“.
2. Drehen Sie den Drehknopf (8) in die entsprechende Richtung, um die Nahrungsmittelart einzustellen. Wenn Sie den Drehknopf nicht betätigen, wird der Ofen für die Nahrungsmittelart „Pr 1“ betrieben.
3. Bestätigen Sie die Eingabe durch Drücken der Bestätigungstaste (4). Nun blinkt der Gewichtswert auf dem Leistung/Gewicht Display. Die Gewichtsanzeige beginnt zu blinken.
4. Drehen Sie den Drehknopf (8) in die entsprechende Richtung, um das Gewicht einzustellen. Wenn Sie den Drehknopf nicht betätigen, geht das Gerät von einem Gewicht von 200 g aus.
5. Bestätigen Sie die Eingabe durch Drücken der Bestätigungstaste (4).
6. Drücken Sie den Start Knopf (3). Die Mikrowelle wird automatisch gestartet.
7. Wenden Sie die Nahrungsmittel, wenn der Ofen ein akustisches Signal gibt und das Wort turn auf dem Leistung/Gewicht Display blinkt.

Die folgende Tabelle zeigt die Programme der Funktion Auftauen nach Gewicht unter Angabe der Intervalle bezüglich Gewicht sowie Auftau- und Ruhezeiten (um zu gewährleisten, dass die Speise eine einheitliche Temperatur erreicht).

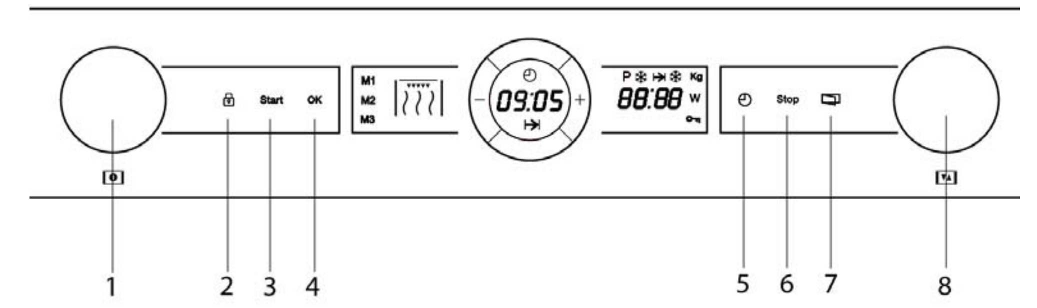
| Programm | Nahrungs mittel | Gewicht (g) | Dauer (Min.) | Ruhezeit (Min.) |
|---|---|---|---|---|
| Pr 1 | Fleisch | 100 – 2.000 | 2 – 43 | 20 – 30 |
| Pr 2 | Geflügel | 100 – 2.500 | 2 – 58 | 20 – 30 |
| Pr 3 | Fisch | 100 – 2.000 | 2 – 40 | 20 – 30 |
| Pr 4 | Obst | 100 – 500 | 2 – 13 | 10 – 20 |
| Pr 5 | Brot | 100 – 800 | 2 – 19 | 10 – 20 |

**Wichtige Anmerkung:** Siehe „Allgemeine Hinweise für das Auftauen“.

# Sonderfunktion

## Sonderfunktion: Erwärmen von Speisen

**Verwenden Sie diese Funktion**, um verschiedene Arten von Lebensmitteln zu erwärmen.




1. Drehen Sie den Funktionswahlschalter (1), bis die Anzeige der Sonderfunktion zu blinken beginnt. Auf der oberen Anzeige blinkt nun das Programm „P1“.
2. Drehen Sie den Drehknopf (8) in die entsprechende Richtung, um das Programm einzustellen. Wenn Sie den Drehknopf nicht betätigen, wird das Gerät im Programm „P1“ betrieben.
3. Bestätigen Sie die Eingabe durch Drücken der Bestätigungstaste (4).
4. Der Leistung / Gewicht Display zeigt die Unterfunktion "P1.1" an. Drehen Sie den Drehknopf (8) in eine beliebige Richtung, um die Unterfunkunktion einzustellen. Der Uhr/Dauer Display zeigt die Dauer der möglichen Unterfunktionen an .
5. Bestätigen Sie die Eingabe durch Drücken der Bestätigungstaste (4).
6. Drücken Sie den Start Knopf (3). Die Mikrowelle wird automatisch gestartet.
7. Nach dem Ertönen des akustischen Signals leuchtet auf der Anzeige turn Drücken Sie taste Start (3), das Gerät wird direkt wieder in Betrieb genommen. Falls Sie die Tür nach einer Minute nicht öffnen wird das Gerät Automatisch wieder in Betrieb genommen.

Die folgende Tabelle zeigt das Sonderfunktionsprogramm mit Gewichtsangaben sowie Gar- und Ruhedauer (damit die Nahrungsmittel eine einheitliche Temperatur haben).

| Programm | Nahrungsmittel | Gewicht (g) | Dauer (Min.) | Hinzugefügtes Wasser (ml) | Anweisungen |
|---|---|---|---|---|---|
| P1.1 | Kartoffeln kochen | 250 | 7 | 100 | Setzen Sie die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln (15-20 mm) in einen hitzebeständigen Behälter mit Wasser mit einem Deckel bedeckt. Legen Sie den Behälter auf die Keramikbodenplatte der Mikrowelle. |
| P1.2 | | 500 | 10 | 150 | |
| P1.3 | | 1000 | 15 | 200 | |
| P2.1 | Risotto (kochfertig) | 150 | 42 | 600 | Setzen Sie die Zutaten zum Sanftgaren in einen hitzebeständigen Behälter mit Deckel. Legen Sie den Behälter auf die Keramikbodenplatte der Mikrowelle. |
| P2.2 | | 400 | 45,5 | 800 | |
| P2.3 | Kuchenteig (kochfertig) | 550 | 22 | --- | |
| P3.1 | Fisch (gefroren) | 700 | 30 | 300 | Setzen Sie die Zutaten zum kochen und überbacken in einen hitzebeständigen Behälter mit Deckel. Legen Sie den Behälter auf die Keramikbodenplatte der Mikrowelle. |
| P3.2 | Fisch (frisch) | 800 | 30 | 300 | |
| P3.3 | Gemüse (gefroren) | 1000 | 30 | 300 | Setzen Sie die Zutaten zum kochen in einen hitzebeständigen Behälter mit Deckel. Legen Sie den Behälter auf die Keramikbodenplatte der Mikrowelle. |

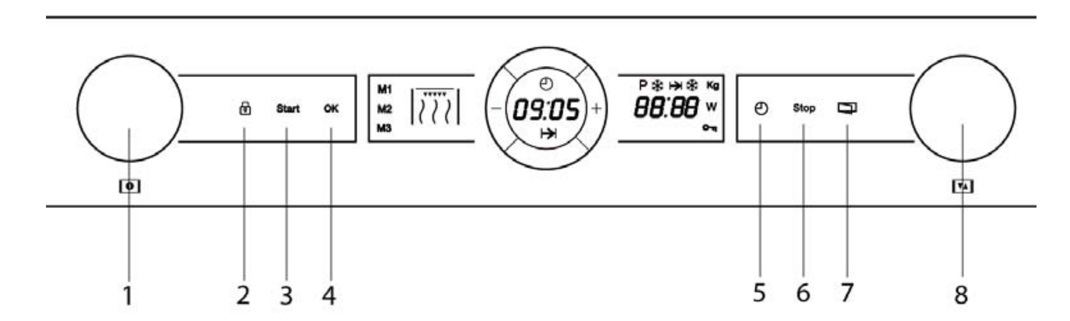
# Sonderfunktion

## Wichtige Anmerkungen:

- Benutzen Sie stets mikrowellengeeignetes Geschirr und einen Deckel oder eine Abdeckung, um Flüssigkeitsverluste zu vermeiden.
- Wenden Sie die Nahrungsmittel während der Erhitzung mehrmals, insbesondere wenn das Gerät ein akustisches Signal aussendet und das Symbol turn auf dem Display erscheint.
- Die für die Erwärmung der Speisen notwendige Zeit hängt von deren Ausgangstemperatur ab. Direkt aus dem Kühlschrank entnommene Lebensmittel benötigen mehr Zeit zur Erhitzung als solche mit Raumtemperatur. Falls die Temperatur des Essens nicht Ihren Wünschen entspricht, wählen Sie beim nächsten Mal einen größeren oder kleineren Wert als Gewicht.
- Rühren Sie die Nahrungsmittel nach dem Erhitzen um und lassen Sie sie anschließend kurze Zeit stehen, damit diese eine einheitliche Temperatur erreichen.

**Achtung!** Nach der Erwärmung kann das Gefäß sehr heiß sein. Obgleich die Mikrowellen die Mehrheit der Gefäße nicht erhitzen, können diese durch die Übertragung der Wärme durch die Speise heiß werden.

## Speicherfunktion:




**Definieren und Speichern einer Funktion**

1. Drehen Sie den Drehknopf (8) in die von ihnen gewünschte Grundfunktion.
2. Stellen Sie die gewünschten Parameter mit den Drehknopf (8) ein.
3. Drücken Sie die Uhr taste (5) 5 Sekunden lang. Die Speicher Anzeige leuchtet und zeigt “M1” an.
4. Mit dem Drehknopf (8) wählen Sie die von ihnen gewünschte Speicher Anzeige, wo die definierten Parameter gespeichert werden sollen (M1, M2 oder M3).
5. Drücken Sie den Start Knopf (3) um die gespeicherte Funktion zu bestätigen und zu Speichern.

**Aufrufen einer gespeicherten Funktion**

1. Drehen Sie den Funktionswahlschalter (1) um die gespeicherte Funktion aufzurufen.
2. Drücken Sie den Start Knopf (3). Die Mikrowelle wird automatisch gestartet.

**Eine gespeicherte Funktion löschen:**

1. Mit dem Ofen in Standby-Modus drehen Sie den Funktionswahlschalter (1)um die gewünschte gespeicherte Funktion aufzurufen.
2. Drücken Sie die Uhr taste (5) 5 Sekunden lang. Die Leistung/Gewicht Anzeige leuchtet und zeigt “DEL” für 3 Sekunden an.

# Benutzung des Bräunungstellers

Bei dem Garen von Pizza und Kartoffelerzeugnissen mit dem Grill oder in Kombination
mit Grill und Mikrowelle bleibt die Unterseite des Lebensmittels meist feucht. Das lässt
sich mit dem Bräunungsteller vermeiden. Er erreicht eine hohe Temperatur und somit
wird eine goldbraune Kruste erzielt.

## Wichtige Hinweise:

Verwenden Sie immer Topflappen oder Handschuhe, der Bräunungsteller wird sehr heiß.
Stellen Sie den Bräunungsteller niemals ohne den GlasKeramikbodenplatte  in das Gerät.

Setzen Sie keine hitzeempfindlichen Behältnisse auf den Bräunungsteller  (z.B. Plastikschalen).
Benutzung des Bräunungstellers:

1. Vorheizen des Bräunungstellers 3 – 5 Minuten mit der Funktion Mikrowelle/Grill mit 60 % (600 W) Leistung der Mikrowelle.
2. Bräunungsteller mit Öl bepinseln, damit die Speisen gut bräunen.
3. Die Speisen, ob frisch oder gefroren, direkt auf den Bräunungsteller legen.
4. Den Bräunungsteller auf den Keramikbodenplatte  ins Mikrowellengerät stellen.
5. Die Funktion Mikrowelle/Grill wählen und die Garzeit einstellen. Die folgende Tabelle gibt einige Empfehlungen.

| Lebensmittel | Gewicht (g) | Garzeit (min) | Ruhezeit (min) | Anmerrkung |
|---|---|---|---|---|
| Pizza | 200 g | 5 min | --- | Mit dünnen Boden, bei dickeren Boden erhöht sich die Zeit um 1 – 2 Min. |
| | 300 g | 6 min | --- | |
| | 400 g | 7 min | --- | |
| Pasteten und Kuchen (TK) | 200 g | 5 min | 2 min | |
| | 300 g | 6 min | 2 min | |
| Hamburger | 400 g | 8 min | 2 min | 2 x wenden. |
| Pommes frites Rösti | --- | 5 min | --- | 1 x wenden. |

## Reinigung des Backtellers

Den Backteller am besten mit heißem Wasser und Geschirrspülmittel reinigen und nachspülen. Keine kratzenden Schwämme oder Scheuermittel verwenden, welche die Oberfläche beschädigen.

## WICHTIGE HINWEISE:

- Der Backteller ist mit Teflon beschichtet. Diese Beschichtung kann bei unsachgemäßer Benutzung beschädigt werden.
- Die Speisen nicht auf dem Backteller schneiden. Die Speisen vor dem Schneiden vom Backteller nehmen.
- Die Lebensmittel mit einem Plastik- oder Holzspatel wenden.

# Während des Betriebs...

## Kochvorgang unterbrechen

Sie können den Kochvorgang jederzeit unterbrechen, indem Sie einmal die **Stopptaste** drücken bzw. die Gerätetür öffnen.

In jedem Falle:

- **hört die Ausstrahlung von Mikrowellen auf,**
- wird der Grill deaktiviert, **hat aber weiterhin eine sehr hohe Temperatur, Verbrennungsgefahr!**
- stoppt die Zeitschaltuhr und zeigt die restliche Garzeit an.

Falls Sie es wünschen, können Sie:

1. die Lebensmittel wenden oder umrühren, um ein einheitlichen Kochvorgang zu erreichen,
2. die Prozessparameter ändern,

Schließen Sie die Tür und drücken Sie die **Startaste**, um den Vorgang wieder aufzunehmen.

## Parameter Ändern

Die Betriebsparameter (Zeit, Gewicht, Leistung, etc.) können jederzeit geändert werden wenn der Ofen in Betrieb ist oder, wenn der Kochvorgang unterbrochen wurde. Diese Änderungen können Sie folgt durchführen:

1. Um die Uhrzeit zu ändern, drehen Sie den Drehknopf (8). Die neu definierte Zeit ist sofort gültig.
2. Um die Definierte Leistung zu ändern, (nur wenn der Kochvorgang unterbrochen wurde) die OK Taste (4) drücken. Die Entsprechende anzeige leuchtet. Sie können die Parameter durch das drehen des Drehknopfes (8) ändern und mit der OK taste (4) bestätigen.
3. Um die Funktion zu ändern, (nur wenn der Kochvorgang unterbrochen wurde) drehen Sie den Funktionswahlschalter (1) und ändern Sie die Parameter.
4. Um das Gewicht zu ändern, (nur bei der Funktion “Auftauen nach Gewicht” möglich und wenn der Kochvorgang unterbrochen worden ist) die OK Taste (4) drücken und mit den Drehknopf (8) die Parameter ändern.

## Kochvorgang abbrechen

Wenn Sie einen Kochvorgang abbrechen möchten, drücken Sie zweimal infolge die **Stopptaste**.

## Ende des Kochvorgangs

Am Ende des Kochvorgangs ertönen drei Signaltöne, und auf der **Anzeige** kommt **End** vor.

# Auftauen

Zum Auftauen wird empfohlen, die Funktion Mikrowelle gemeinsam mit einer der folgenden Leistungsstufen zu wählen:

Die folgende Tabelle zeigt zusammenfassend die verschiedenen Auftau- und Ruhezeiten (um zu gewährleisten, dass die Speisen eine gleichmäßige Temperatur erlangen), in Abhängigkeit von Art und Gewicht der Nahrungsmittel, sowie die entsprechenden Empfehlungen.

| Lebensmittel | Gewicht (g) | Auftauzeit (min.) | Ruhezeit (min.) | Bemerkung |
|---|---|---|---|---|
| Fleisch am Stück, Schwein, Rind, Kalb, Wild | 100 | 2-3 | 5-10 | 1 x wenden |
| | 200 | 4-5 | 5-10 | 1 x wenden |
| | 500 | 10-12 | 10-15 | 2 x wenden |
| | 1000 | 21-23 | 20-30 | 2 x wenden |
| | 1500 | 32-34 | 20-30 | 2 x wenden |
| | 2000 | 43-45 | 25-35 | 3 x wenden |
| Goulasch | 500 | 8-10 | 10-15 | 2 x wenden |
| | 1000 | 17-19 | 20-30 | 3 x wenden |
| Hackfleisch | 100 | 2-4 | 10-15 | 2 x wenden |
| | 500 | 10-14 | 20-30 | 3 x wenden |
| Bratwurst | 200 | 4-6 | 10-15 | 1 x wenden |
| | 500 | 9-12 | 15-20 | 2 x wenden |
| Geflügel, Geflügelteile | 250 | 5-6 | 5-10 | 1 x wenden |
| Hähnchen | 1000 | 20-24 | 20-30 | 2 x wenden |
| Poularde | 2500 | 38-42 | 25-35 | 3 x wenden |
| Fischfilet | 200 | 4-5 | 5-10 | 1 x wenden |
| Forelle | 250 | 5-6 | 5-10 | 1 x wenden |
| Krabben | 100 | 2-3 | 5-10 | 1 x wenden |
| | 500 | 8-11 | 15-20 | 2 x wenden |
| Obst | 200 | 4-5 | 5-10 | 1 x wenden |
| | 300 | 8-9 | 5-10 | 1 x wenden |
| | 500 | 11-14 | 10-20 | 2 x wenden |
| Brot | 200 | 4-5 | 5-10 | 1 x wenden |
| | 500 | 10-12 | 10-15 | 1 x wenden |
| | 800 | 15-17 | 10-20 | 2 x wenden |
| Butter | 250 | 8-10 | 10-15 | |
| Quark | 250 | 6-8 | 10-15 | |
| Sahne | 250 | 7-8 | 10-15 | |

# Auftauen

## Allgemeine Hinweise zum Auftauen

1. Nutzen Sie zum Auftauen nur mikrowellentaugliches Geschirr (Porzellan, Glas, geeignete Plastik).
2. Die Funktion Auftauen nach Gewicht und die Tabellen beziehen sich auf das Auftauen von rohen Esswaren.
3. Die Auftauzeit hängt von der Menge und der Höhe des Nahrungsmittels ab. Wenn Sie Esswaren einfrieren, dann berücksichtigen Sie dabei den Auftauvorgang. Verteilen Sie die Speise zu gleichen Teilen entsprechend der Größe des Gefäßes.
4. Verteilen Sie das Nahrungsmittel so gut wie möglich auf den Keramikbodenplatte des Gerätes. Die dicksten Teile des Fisches oder der Hähnchenschenkel müssen nach außen zeigen. Sie können die dünneren Teile mit einer Alufolie schützen. **Wichtig:** Die Alufolie darf nicht mit den Wänden des Garraumes in Berührung kommen, da dies einen Lichtbogen auslösen kann.
5. Die kompaktesten Stücke müssen mehrfach gewendet werden.
6. Verteilen Sie die tiefgekühlten Nahrungsmittel so gleichmäßig wie möglich, denn die schmalsten und dünnsten Teile tauen schneller auf als die dickeren und höheren Stellen.
7. Fettreiche Lebensmittel, wie Butter, Weißkäse und Rahm, brauchen nicht völlig aufgetaut werden. Bei Raumtemperatur sind sie in wenigen Minuten zum Servieren bereit. Tiefgekühlte Sahne sollte vor dem Verbrauch durchgerührt werden.
8. Legen Sie Geflügel auf einen umgedrehten Teller, damit der Fleischsaft leichter abfließen kann.
9. Brot kann in eine Serviette eingewickelt werden, um nicht all zu sehr auszutrocknen.
10. Nehmen Sie tiefgekühlte Nahrungsmittel aus der Verpackung, und vergessen Sie nicht, falls vorhanden, die Metallklammern zu entfernen. Im Falle von Behältnissen, welche dazu dienen, die Lebensmittel im Gefrierschrank aufzubewahren und gleichermaßen genutzt werden können, um diese zu erwärmen und zuzubereiten, brauchen Sie lediglich deren Deckel zu entfernen. Geben Sie in allen übrigen Fällen die Speisen in mikrowellentaugliche Gefäße.
11. Die durch das Auftauen hauptsächlich bei Geflügel anfallende Flüssigkeit, muss weggegossen werden und darf keinesfalls mit den übrigen Lebensmitteln in Berührung kommen.
12. Beachten Sie, dass bei den Auftaufunktionen eine Ruhezeit notwendig ist, bis das Nahrungsmittel völlig aufgetaut ist.

# Kochen mit der Mikrowelle

**Achtung! Lesen Sie den Abschnitt “Sicherheitshinweise” aufmerksam durch, bevor Sie mit der Mikrowelle garen.**

Befolgen Sie nachstehende Hinweise beim garen mit der Mikrowelle:

- Bevor Sie Esswaren mit einer Schale oder einer **Haut** (z. B. Äpfel, Tomaten, Kartoffeln, Würstchen) warm machen oder kochen, **stechen Sie diese an**, damit sie nicht platzen. Schneiden Sie die Lebensmittel in Stücke, bevor Sie mit deren Zubereitung im Gerät beginnen.
- Überprüfen Sie, bevor Sie ein Gefäß benutzen, ob dieses für die Mikrowelle geeignet ist (siehe Abschnitt über die Art des Geschirrs).
- Beim Verarbeiten von Nahrungsmitteln mit geringer Feuchtigkeit (z. B.: **Auftauen von Brot**, Zubereiten von Popcorn, usw.) tritt eine rasche Verdampfung auf. Somit arbeitet das Gerät im Leerlauf, und die Speise kann verkohlen. Dieser Umstand kann Schäden am Gerät und am Geschirr hervorrufen. Stellen Sie deshalb nur die allernotwendigste Zeit ein und überwachen Sie den Ablauf.
- Es ist nicht möglich, große Mengen Öl (**Frittieren**) im Mikrowellengerät zu erhitzen.
- Nehmen Sie die **Fertiggerichte** aus deren Verpackung, denn diese ist nicht immer hitzebeständig. Befolgen Sie die vom Hersteller gegebene Anleitung.
- **Haben Sie mehrere Gefäße**, wie zum Beispiel Tassen, dann ordnen Sie diese gleichmäßig auf der Keramikbodenplatte an.
- Verschließen Sie die **Plastiktüten** nicht mit Metallklemmen sondern mit Plastikklemmen. Durchlöchern Sie die Tüte mehrfach, damit der Dampf leicht entweichen kann.
- Vergewissern Sie sich beim Erwärmen oder Zubereiten von Esswaren, dass diese eine **Mindesttemperatur von 70°C** erreichen.
- Während der Zubereitung kann sich **Wasserdampf** an der Glasscheibe der Tür niederschlagen und gegebenenfalls heruntertropfen. Das ist normal und kann noch ausgeprägter sein, wenn die Umgebungstemperatur niedrig ist. Die Sicherheit des Gerätes wird nicht in Frage gestellt. Wischen Sie nach Benutzung das Kondenswasser ab.
- Wenn Sie Flüssigkeiten erhitzen, dann benutzen Sie **Gefäße mit großen Öffnungen**, damit der Dampf leicht entweichen kann.

Bereiten Sie die Nahrungsmittel gemäß Anleitung zu, und beachten Sie die in den Tabellen angegebenen Kochzeiten sowie Leistungsstufen.

Berücksichtigen Sie, dass die angeführten Werte lediglich der Orientierung dienen und, in Abhängigkeit vom Ausgangszustand, von der Temperatur, Feuchtigkeit und Art des Nahrungsmittels, abweichen können. Es ist ratsam, die Zeiten und Leistungsstufen den entsprechenden Gegebenheiten anzupassen. Je nach Art der Speise ist es notwendig, die Zubereitungszeiten zu verlängern oder zu verkürzen bzw. die Leistungsstufe zu erhöhen oder zu verringern.

**Die Zubereitung in der Mikrowelle...**

1. Je größer die Menge der Nahrungsmittel ist, desto länger ist die Zubereitungszeit. Beachten Sie:
   - Doppelte Menge = doppelte Zeit
   - Halbe Menge = halbe Zeit

2. Je geringer die Temperatur ist, desto länger ist die Zubereitungszeit.

3. Die flüssigen Nahrungsmittel erwärmen sich schneller.

4. Eine gute Verteilung der Lebensmittel auf der Keramikbodenplatte erleichtert die gleichmäßige Zubereitung. Wenn Sie die kompakteren Nahrungsmittel an den Rand des Tellers und die weniger kompakten in die Mitte des Tellers legen, dann können Sie verschiedene Arten von Lebensmitteln gleichzeitig erhitzen.

5. Die Tür des Gerätes kann zu jeder Zeit geöffnet werden. Das Gerät schaltet sich automatisch ab. Er setzt sich erst wieder in Betrieb, wenn Sie die Tür schließen und erneut die **Starttaste** drücken.

- 6. Die meisten Lebensmittel müssen abgedeckt werden. Sie behalten dadurch ihre Feuchtigkeit und ihren Eigengeschmack. Der Deckel muss für Mikrowellen durchlässig sein und über kleine Öffnungen verfügen, die das Entweichen des Dampfes gestatten.

# Mit der Mikrowelle garen

## Tabelle und Vorschläge – Zubereitung von Gemüse

| Speise | Menge (g) | Zugabe von Flüssigkeit | Leistung (Watt) | Zeit (Min.) | Ruhezeit (min.) | Hinweise |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Blumenkohl | 500 | 100 ml | 750 | 9-11 | 2-3 | In Röschen teilen |
| Brokkoli | 300 | 50 ml | 750 | 6-8 | 2-3 | In Scheiben schneiden |
| Pilze | 250 | 25 ml | 750 | 6-8 | 2-3 | 1 x wenden, Abdecken |
| Erbsen & Möhren, Tiefgekühlte Möhren | 300<br>250 | 100 ml<br>25 ml | 750<br>750 | 7-9<br>8-10 | 2-3<br>2-3 | In Würfel oder Scheiben schneiden. Abdecken 1 x wenden |
| Kartoffeln | 250 | 25 ml | 750 | 5-7 | 2-3 | Schälen, in gleiche Stücke schneiden. Abdecken, 1 x wenden |
| Paprika | 250 | 25 ml | 750 | 5-7 | 2-3 | In Stücke oder Scheiben schneiden. Abdecken, 1 x wenden |
| Porree | 250 | 50 ml | 750 | 5-7 | 2-3 | |
| Rosenkohl, tiefgekühlt | 300 | 50 ml | 750 | 6-8 | 2-3 | Abdecken, 1 x wenden |
| Sauerkraut | 250 | 25 ml | 750 | 8-10 | 2-3 | Abdecken, 1 x wenden |

## Tabellen und Anregungen – Fisch zubereiten

| Speise | Menge (g) | Leistung (Watt) | Zeit (Min.) | Ruhezeit (Min.) | Hinweise |
|---|---|---|---|---|---|
| Fischfilet | 500 | 550 | 10-12 | 3 | Zugedeckt zubereiten. Nach der Hälfte der Zeit umdrehen. |
| Ganzer Fisch | 800 | 750<br>300 | 2-3<br>7-9 | 2-3 | Zugedeckt zubereiten. Nach der Hälfte der Zeit umdrehen. Gegebenenfalls die dünneren Enden des Fisches bedecken. |

# Zubereitung mit dem Grill

Benutzen Sie den mit dem Gerät mitgelieferten Rost, um gute Ergebnisse mit dem Grill zu erreichen.

**Setzen Sie den Grillrost so ein, dass er die Metalloberflächen des Nutzraumes nicht berührt, da die Gefahr der Entstehung eines Lichtbogens gegeben ist, der das Gerät beschädigen kann.**

**WICHTIGE HINWEISE:**

1. Beim ersten Einsatz des Grills ist das Auftreten von etwas Rauch und Geruch festzustellen, was auf den Gebrauch von Ölen während der Herstellung zurückzuführen ist.
2. Die Glasscheibe der Tür erreicht während des Betriebs sehr hohe Temperaturen. **Halten Sie Kinder fern!**
3. Heizen Sie vorher den Grill 2 Minuten vor. Falls kein gegenteiliger Hinweis vorliegt, benutzen Sie den Grillrost.
4. Während der Nutzung des Grills erreichen die Wände des Innenraumes sehr hohe Temperaturen. Es wird der Gebrauch von Küchenhandschuhen empfohlen.
5. Wird der Grill über einen längeren Zeitraum betrieben, ist es normal, dass die Heizelemente durch das Sicherheitsthermostat zeitweise ausgeschaltet werden.
6. **Wichtig!** Wenn die Nahrungsmittel in Gefäßen gegrillt oder gegart werden, ist es notwendig, zu überprüfen, ob die Gefäße dazu geeignet sind oder nicht. Siehe Abschnitt über die Art des Geschirrs!
7. Beim Einsatz des Grills ist es möglich, dass Fettspritzer an das Heizelement gelangen und verbrannt werden. Das ist normal und stellt keinerlei Art von Funktionsstörung dar.
8. Reinigen Sie den Innenraum und das Zubehör nach jeder Zubereitung, damit der Schmutz nicht verkrustet.

# Zubereitung mit dem Grill

## Tabelle und Anregungen – Mikrowelle + Grill

Die Funktion Mikrowelle mit Grill ist ideal, um Speisen schnell zuzubereiten und gleichzeitig zu bräunen. Außerdem können Nahrungsmittel überbacken werden.

Mikrowelle und Grill arbeiten gleichzeitig. Die Mikrowelle gart und der Grill bräunt.

| Gericht | Menge (g) | Geschirr | Leistung (Watt) | Zeit (min.) | Ruhezeit (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Nudelauflauf | 500 | flach | 180 | 17-20 | 3-5 |
| Kartoffelauflauf | 800 | flach | 600 | 24-28 | 3-5 |
| Lasagne | etwa 800 | flach | 600 | 15-20 | 3-5 |
| Quarkauflauf | etwa 500 | flach | 180 | 18-20 | 3-5 |
| 2 Hähnchenkeulen, frisch (auf dem Rost) | jeweils 200 | flach | 360 | 15-20 | 3-5 |
| Hähnchen | etwa 1000 | flaches und breites Gefäß | 360 | 40-45 | 3-5 |
| Zwiebelsuppe überbacken | 2 Tassen zu 200 | Suppenschalen | 360 | 4-8 | 3-5 |

Überprüfen Sie, bevor Sie Geschirr und Gefäße in der Mikrowelle benutzen, ob diese geeignet sind. Verwenden Sie ausschließlich mikrowellen-taugliches Geschirr.

Das Geschirr, das für die kombinierte Funktion eingesetzt werden soll, muss sowohl für die Mikrowelle als auch für den Grill geeignet sein. Siehe Abschnitt über die Art des Geschirrs!

Beachten Sie, dass die angegebenen Zeiten lediglich Orientierungswerte sind und je nach Ausgangszustand, Temperatur, Feuchtigkeit und Art des Nahrungsmittels abweichen können.

Falls die Zeit nicht ausreichend war, um das Nahrungsmittel entsprechend zu bräunen, dann behandeln Sie es weitere 5 oder 10 min. mit der Grillfunktion.

Beachten Sie bitte die Ruhezeiten, und wenden Sie die Fleisch- und Geflügelstücke

Benutzen Sie die Keramikbodenplatte zur Zubereitung, falls keine gegenteiligen Hinweise gegeben werden.

Die in den Tabellen angegebenen Werte gelten unter Berücksichtigung dessen, dass der Garraum kalt ist (es ist nicht nötig, ihn vorzuheizen).

# Welche Art von Geschirr kann benutzt werden?

## Funktion Mikrowelle

Beachten Sie bei der Funktion Mikrowelle, dass die Mikrowellen von den metallischen Flächen reflektiert werden. Glas, Porzellan, Steingut, Plastik und Papier lassen die Mikrowellen durch.

Deshalb **dürfen Metalltöpfe und –geschirr bzw. Gefäße mit Metallteilen oder –dekor nicht in der Mikrowelle benutzt werden**. Glas und Steingut mit **Metalldekor und –teilen** (z. B., Bleikristall) sind nicht zu verwenden.

Das **Ideale** für die Zubereitung im Mikrowellengerät ist es, feuerfestes Glas, Porzellan oder Steingut sowie hitzebeständige Plastik einzusetzen. Sehr feines und zerbrechliches Glas und Porzellan sollte nur kurzzeitig verwendet werden, z.B. um etwas zu erwärmen.

Die heißen Speisen übertragen die Wärme auf das Geschirr, das sehr heiß werden kann. Benutzen Sie deshalb immer einen **Topflappen!**

### Geschirrtest

Stellen Sie bei maximaler Mikrowellenleistung das Geschirr 20 Sekunden lang in das Gerät. Falls es kalt bleibt oder nur wenig erhitzt wird, ist es geeignet. Wenn es sich jedoch sehr erwärmt oder einen Lichtbogen hervorruft, ist es ungeeignet.

## Funktion Grill

Im Falle der Grillfunktion muss das Geschirr eine Temperatur von zumindest 300°C aushalten.

Plastikgeschirr ist ungeeignet.

## Funktion Mikrowelle + Grill

Bei der Funktion Mikrowelle + Grill muss das benutzte Geschirr sowohl für die Mikrowelle als auch für den Grill geeignet sein.

## Aluminiumgefäße und Folien

Die in Aluminiumgefäßen oder -folie befindlichen Fertiggerichte können unter Beachtung folgender Aspekte in die Mikrowelle eingebracht werden:

- Beachten Sie die Empfehlungen des Herstellers auf der Verpackung.
- Aluminiumgefäße dürfen nicht höher als 3 cm sein und nicht mit den Wänden des Garraumes in Berührung kommen (**Mindestabstand 3 cm**). Aluminiumdeckel sind abzunehmen.
- Stellen Sie das Aluminiumgefäß direkt auf die Keramikbodenplatte . Falls Sie den Grillrost verwenden, dann stellen Sie das Gefäß auf einen Porzellanteller. Stellen Sie das Gefäß nie direkt auf den Rost!
- Die Garzeit ist länger, denn die Mikrowellen dringen nur von oben in die Speise ein. Nutzen Sie im Zweifelsfalle nur mikrowellentaugliches Geschirr.
- Aluminiumfolie kann während des Auftau-vorgangs benutzt werden, um die Mikrowellen zu reflektieren. Empfindliche Nahrungsmittel, wie Geflügel bzw. Hackfleisch, können gegen übermäßige Hitze geschützt werden, indem die entsprechenden Stellen damit abgedeckt werden.
- **Wichtig!** Die Aluminiumfolie darf nicht mit den Wänden des Nutzraumes in Berührung kommen, da dies einen Lichtbogen hervorrufen kann.

## Deckel

Es wird die Benutzung von Deckeln aus Glas, Plastik oder Haftfolie empfohlen, denn auf diese Art und Weise:

1. wird eine zu starke Verdampfung vermieden (hauptsächlich bei sehr langen Garzeiten),
2. geht der Zubereitungsvorgang schneller vonstatten,
3. werden die Speisen nicht ausgetrocknet,
4. wird das Aroma bewahrt.

Die Deckel dürfen nicht luftdicht abschließen, damit keinerlei Druck entsteht. Plastiktüten müssen gleichermaßen Öffnungen haben. Sowohl Saugflaschen als auch Gläschen mit Babynahrung und ähnliche Gefäße dürfen nur ohne Deckel erwärmt werden, da sie platzen können

# Welche Art von Geschirr darf verwendet werden?

## Tabelle – Geschirr

Folgende Tabelle gibt Ihnen eine allgemeine Übersicht, welcher Geschirrtyp für den jeweiligen Fall geeignet ist.

| Betriebsart / Geschirrtyp | Mikrowelle | | Grill | Mikrowelle + Grill |
|---|---|---|---|---|
| | Auftauen / erwärmen | Zubereiten | | |
| **Glas und Porzellan** 1) Für den Haushalt bestimmt, nicht feuerfest, kann im Geschirrspüler gereinigt werden. | ja | ja | nein | nein |
| **Glasierte Keramik** Feuerfestes Glas und Porzellan | ja | ja | ja | ja |
| **Keramik, Steingutgeschirr** 2) Ohne Glasur bzw. Glasur ohne Metalldekors | ja | ja | nein | nein |
| **Tongeschirr** 2) | | | | |
| Glasiert | ja | ja | nein | nein |
| Unglasiert | nein | nein | nein | nein |
| **Plastikgeschirr** 2) | | | | |
| Hitzebeständig bis 100°C | ja | nein | nein | nein |
| Hitzebeständig bis 250°C | ja | ja | nein | nein |
| **Plastikfolien** 3) | | | | |
| Plastikfolie für Lebensmittel | nein | nein | nein | nein |
| Cellophan | ja | ja | nein | nein |
| **Papier, Pappe, Pergament** 4) | ja | nein | nein | nein |
| **Metall** | | | | |
| Aluminiumfolie | ja | nein | ja | nein |
| Aluminiumverpackungen 5) | nein | ja | ja | ja |
| Zubehör (Rost) | nein | nein | ja | ja |

1. Ohne Gold- oder Silberrand und ohne Bleikristall.
2. Hinweise des Herstellers beachten!
3. Benutzen Sie keine Metallklammern, um die Tüten zu verschließen. Durchlöchern Sie die Tüten. Nutzen Sie die Folien nur zum Abdecken.
4. Verwenden Sie keine Pappteller.
5. Ausschließlich flache Aluminiumverpackungen ohne Deckel. Das Aluminium darf mit den Wänden des Garraumes nicht in Berührung kommen.

# Reinigung und Wartung des Geräts

Die Reinigung stellt die einzige, normalerweise erforderliche Wartung dar.

**Achtung!** Das Mikrowellengerät ist regelmäßig zu reinigen, wobei sämtliche Essensreste entfernt werden müssen. Wenn das Mikrowellengerät nicht ordnungsgemäß sauber gehalten wird, kann seine Oberfläche in Mitleidenschaft gezogen werden, **was wiederum die Lebensdauer des Gerätes verringern und gegebenenfalls zu einer gefährlichen Situation führen kann**.

**Achtung! Die Reinigung muss an dem von der Stromversorgung getrennten Gerät durchgeführt werden. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose oder schalten Sie den Stromversorgungskreis des Gerätes ab.**

**Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel, keine kratzenden Scheuertücher noch spitze Gegenstände, denn es können Flecken entstehen.**

**Verwenden Sie keine Hochdruck- oder Dampfstrahlreinigungsgeräte.**

## Stirnseite

Es reicht, das Gerät mit einem feuchten Lappen zu reinigen. Geben Sie, falls er sehr verschmutzt sein sollte, einige Tropfen Geschirrspülmittel ins Waschwasser. Wischen Sie danach das Gerät mit einem trockenen Lappen ab.

Entfernen Sie Kalk-, Fett-, Stärke- und Eisweißflecken umgehend. Unter diesen Flecken kann es zur Korrosion kommen.

Vermeiden Sie das Eindringen von Wasser ins Geräteinnere.

## Garraum

Reinigen Sie nach jeder Nutzung die Innenwände mit einem feuchten Lappen, so ist es leichter, Spritzer und anhaftende Speisereste zu beseitigen.

Nutzen Sie ein nicht aggressives Reinigungs-Mittel, um hartnäckigere Verunreinigungen zu entfernen. **Verwenden Sie weder Backofensprays noch sonstige aggressive bzw. scheuernde Reinigungsmittel.**

**Halten Sie die Tür und die Vorderseite des Gerätes stets sehr sauber, um dessen einwandfreie Funktionsweise zu gewährleisten.**

Verhindern Sie das Eindringen von Wasser in die Belüftungslöcher und –schlitze der Mikrowelle.

Reinigen Sie den Boden des Innenraumes, besonders wenn Flüssigkeiten verschüttet worden sind.

Falls der Garraum des Gerätes sehr verschmutzt ist, dann stellen Sie ein Glas Wasser auf den Keramikbodenplatte und schalten Sie die Mikrowelle mit maximaler Leistung 2 oder 3 Minuten lang ein. Der freigesetzte Dampf weicht die Verschmutzung auf, welche mit einem weichen Tuch leicht abgewischt werden kann.

Unangenehme Gerüche (z. B., nach der Zubereitung von Fisch) können mit Leichtigkeit beseitigt werden. Geben Sie einige Tropfen Zitronensaft in eine Tasse Wasser. Geben Sie einen Teelöffel in die Tasse, um einen Siedeverzug zu vermeiden. Erhitzen Sie das Wasser 2 bis 3 Minuten lang bei Maximalleistung der Mikrowelle.

# Reinigung und Wartung des Ofens

## Decke des Gerätes

Wenn die Decke des Gerätes verunreinigt ist, dann kann der Grill heruntergeklappt werden, um die Reinigung zu erleichtern.

**Warten Sie, bis der Grill erkaltet ist, bevor Sie ihn herunterklappen, um eine Verbrennungsgefahr auszuschließen**.

Gehen Sie folgendermaßen vor:

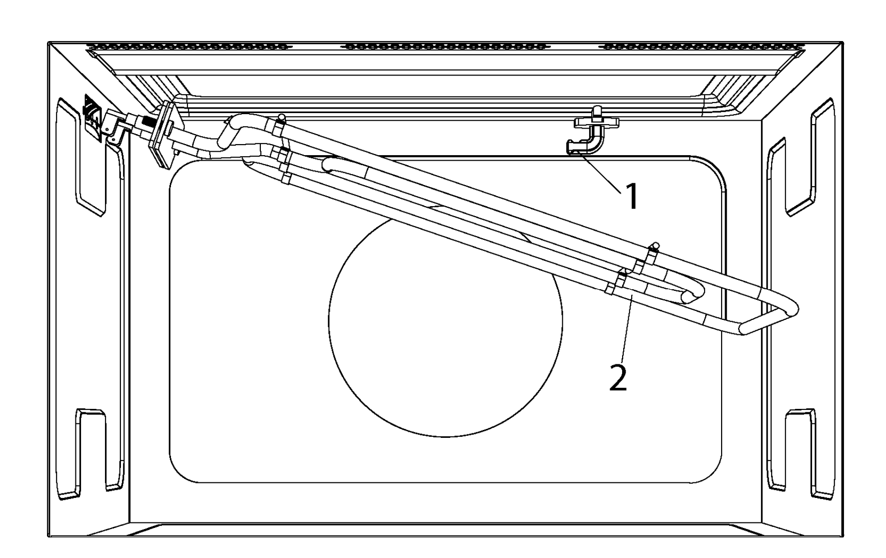
1. Drehen Sie den Halter de Grills um 180º **(1)**.
2. Klappen Sie den Grill vorsichtig herunter **(2)**. **Wenden Sie keine übermäßige Kraft an, da diese Schäden verursachen kann.**
3. Bringen Sie nach Reinigung der Decke den Grill **(2)** wieder in seine Lage, indem Sie umgekehrt vorgehen.

**WICHTIGER HINWEIS:** Die Halterung des Grills (1) kann herunterfallen, wenn sie gedreht wird. Sollte dies passieren, schieben Sie die Halterung des Grills (1) in das vorhandene Loch in der Decke des Backofeninnenraumes und drehen Sie sie um 90º bis zu der Position, die ein Halten des Grills (2) ermöglicht.

## Zubehör

Reinigen Sie das Zubehör nach jeder Benutzung. Falls es sehr verschmutzt ist, weichen Sie es zuerst ein, und benutzen Sie dann eine Bürste und einen Schwamm. Das Zubehör kann in einer Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

Vergewissern Sie sich, dass der Keramikbodenplatte und sein entsprechender Träger immer sauber sind. Schalten Sie das Gerät ohne Keramikbodenplatte und entsprechenden Träger nicht ein.



# Was ist im Falle einer Funktionsstörung zu tun?

**ACHTUNG! Jegliche Art von Reparatur darf nur von spezialisierten Fachleuten ausgeführt werden. Jeder Eingriff, der durch nicht vom Hersteller autorisierte Personen vorgenommen wird, ist gefährlich.**

Folgende Probleme können behoben werden, ohne den Kundendienst zu benachrichtigen:

- **Die Anzeige ist aus!** Überprüfen, ob:
  - die Stundenanzeige ausgeschaltet wurde (siehe Abschnitt zu den Grundeinstellungen).
- **Es geschieht nichts, wenn die Tasten gedrückt werden!** Überprüfen, ob:
  - die Sicherheitsverriegelung aktiviert ist (siehe Abschnitt zu den Grundeinstellungen).
- **Das Gerät funktioniert nicht!** Überprüfen, ob:
  - der Stecker richtig an die Steckdose angeschlossen ist,
  - der Stromversorgungskreis des Ofens eingeschaltet ist,
  - die Tür ganz geschlossen ist. Die Tür muss hörbar einrasten.
  - Fremdkörper zwischen Tür und Stirnseite des Innenraumes vorhanden sind.
- **Während des Betriebs sind eigenartige Geräusche zu hören!** Überprüfen, ob:
  - Lichtbögen im Inneren des Gerätes auftreten, welche durch metallische Fremdkörper hervorgerufen werden (siehe Abschnitt über die Art des Geschirrs),
  - das Geschirr mit den Wänden des Gerätes Berührung hat,
  - im Geräteinneren lose Spieße oder Löffel vorhanden sind.
- **Die Nahrungsmittel werden nicht heiß oder werden sehr langsam heiß!** Überprüfen, ob:
  - Sie aus Unachtsamkeit Metallgeschirr benutzt haben,
  - Sie eine geeignete Betriebsdauer bzw. Leistungsstufe gewählt haben,
  - Sie eine größere oder kältere Nahrungsmittelmenge als gewöhnlich in das Innere des Gerätes getan haben.
- **Das Nahrungsmittel ist übermäßig heiß, ausgetrocknet oder verbrannt!** Überprüfen, ob Sie eine geeignete Betriebsdauer bzw. Leistungsstufe gewählt haben.
- **Nach Beendigung eines Kochvorgangs ist ein Geräusch zu hören!** Das ist kein Problem. Der Kühlventilator läuft eine gewisse Zeit lang nach. Wenn die Temperatur genügend zurückgegangen ist, schaltet sich der Ventilator ab.
- **Der Ofen funktioniert, die Innenbeleuchtung geht aber nicht an!** Falls alle Funktionen richtig ablaufen, ist wahrscheinlich die Lampe durchgebrannt. Sie können das Gerät weiterhin benutzen.
- **Die Anzeige zeigt „cErr“ an!**

  Das Gerät vom Stromnetz ausschalten und zirka 5 Sekunden warten. Das Gerät wieder am Netz Anschalten. Die Anzeige **„cErr“** erlöscht und das Gerät ist wieder Betrieb bereit.

## Lampenwechsel

Falls ein Lampenwechsel nötig ist, Service Dienst Anrufen.

# Technische Eigenschaften

## Funktionsbeschreibung

| Funktion | | Ausgangsleistung Mikrowelle | Lebensmittel |
|---|---|---|---|
| | Mikrowelle | 90 W | Langsames Auftauen von empfindlichen Speisen Warmhalten |
| | | 180 W | Bei wenig Hitze garen, Reis dünsten<br>Schnelles Auftauen |
| | | 360 W | Butter zerlassen. Babynahrung aufwärmen |
| | | 600 W | Gemüse und Speisen zubereiten<br>Vorsichtig zubereiten und erhitzen<br>Kleine Mengen erhitzen und zubereiten<br>Empfindliche Speisen erwärmen |
| | | 850 W | Flüssigkeiten und Fertiggerichte schnell zubereiten und erhitzen |
| | Mikrowelle + Grill | 90 W | Toastbrot überbacken |
| | | 180 W | Geflügel und Fleisch grillen |
| | | 360 W | Pasteten und Aufläufe zubereiten |
| | Grill | ---- | Speisen grillen |

## Spezifikation

- Wechselspannung........................................................................ (Siehe Typenschild)
- Geforderte Leistung ..................................................................... 2500 W
- Grill Leistung ............................................................................ 1200 W
- Ausgangsleistung Mikrowelle ........................................................ 850 W
- Mikrowellenfrequenz…................................................................ 2450 MHz
- Außenabmessungen (BxHxT). ....................................................... 595 x 390 x 334 mm
- Abmessungen des Garraumes (BxHxT). ....................................... 350 x 220 x 280 mm
- Fassungsvermögen des Ofens. .................................................... 22 l
- Gewicht........................................................................................ 22 kg

Szanowni Państwo!

Serdecznie gratulujemy trafnego wyboru. Jesteśmy przekonani, że to nowoczesne, funkcjonalne i praktyczne urządzenie, wyprodukowane z najwyższej jakości materiałów, spełni wszystkie Państwa wymagania.

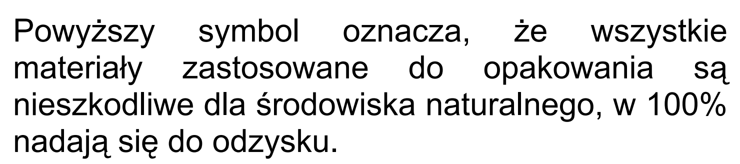
Prosimy o uważne zapoznanie się z treścią instrukcji obsługi, która dostarcza dokładne informacje dotyczące użytkowania i pielęgnacji urządzenia.

INSTRUKCJĘ OBSŁUGI NALEŻY ZACHOWAĆ, ABY KORZYSTAĆ Z NIEJ PODCZAS EKSPLOATACJI URZĄDZENIA.

**W przypadku sprzedaży lub przekazania urządzenia należy pamiętać, aby wyposażyć nowego użytkownika w instrukcję obsługi, w której podano ważne informacje dotyczące bezpiecznej eksploatacji oraz konserwacji.**

## Opakowanie i wycofanie z eksploatacji

### Opakowanie



Powyższy symbol oznacza, że wszystkie materiały zastosowane do opakowania są nieszkodliwe dla środowiska naturalnego, w 100% nadają się do odzysku.

Po rozpakowaniu urządzenia prosimy Państwa o usunięcie elementów opakowania w sposób nie zagrażający środowisku.



### Wycofanie z eksploatacji

Niniejsze urządzenie posiada oznaczenia zgodne z Dyrektywą Europejską 2002/96/EC w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Powyższy symbol umieszczony na produkcie lub na dołączonych do niego dokumentach oznacza, że ten produkt nie jest klasyfikowany jako odpad z gospodarstwa domowego.

Urządzenie, z przeznaczeniem jego złomowania, należy zdać w odpowiednim punkcie utylizacji odpadów, w celu recyklingu komponentów elektrycznych i elektronicznych. Zapewniając prawidłowe złomowanie niniejszego urządzenia przyczynią się Państwo do ograniczenia ryzyka wystąpienia negatywnego wpływu na środowisko i zdrowie ludzi, które mogłoby zaistnieć w przypadku niewłaściwej utylizacji urządzenia.

Dodatkowe informacje na temat utylizacji, złomowania i recyklingu opisywanego urządzenia można uzyskać w lokalnym urzędzie miasta, w miejskim przedsiębiorstwie utylizacji odpadów lub w sklepie, w którym produkt został zakupiony.

Przed złomowaniem zawsze należy doprowadzić urządzenie do stanu nieprzydatności, odcinając kabel elektryczny.

# Spis treści

# Wskazówki dotyczące montażu

## Przed montażem

Przed podłączeniem urządzenia do sieci zasilającej należy **upewnić się, że napięcie i częstotliwość w sieci** mają wartości identyczne jak na tabliczce znamionowej urządzenia.

Otworzyć drzwi urządzenia, **wyjąć z niego wszystkie akcesoria**, a następnie usunąć opakowanie.

**Uwaga!** Front urządzenia może być pokryty **folią ochronną**. Przed pierwszym uruchomieniem należy ją ostrożnie usunąć, poczynając od dolnej części urządzenia.

**Należy upewnić się, czy urządzenie nie uległo uszkodzeniu** podczas transportu. Sprawdzić, czy drzwi urządzenia otwierają i zamykają się prawidłowo, a powierzchnia wewnętrzna i zewnętrzna nie posiada zarysowań. W przypadku jakichkolwiek uszkodzeń, należy zgłosić się do autoryzowanego serwisu technicznego.

**NIE UŻYWAĆ URZĄDZENIA,** jeśli: kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone; urządzenie nie działa prawidłowo; urządzenie zostało uszkodzone lub upuszczone. W przypadku zaistnienia powyższych sytuacji, prosimy o kontakt z autoryzowanym serwisem technicznym.

Ustawić urządzenie na płaskiej i stabilnej powierzchni z dala od źródeł ciepła, radia i telewizji.

**Podczas instalacji należy zachować ostrożność, aby kabel zasilający z tyłu urządzenia nie miał kontaktu z wilgocią lub ostrymi przedmiotami. Wysokie temperatury mogą uszkodzić kabel zasilający.**

**Uwaga! Po montażu urządzenia gniazdko sieci zasilającej oraz wtyczka powinny być łatwo dostępne.**

## Po montażu

Urządzenie jest wyposażone w kabel zasilający oraz wtyczkę przeznaczoną do prądu jednofazowego o napięciu 230-240V ~ 50 Hz.

**Montaż urządzenia na trwałej podstawie powinien być przeprowadzony przez wykwalifikowanego specjalistę.** Urządzenie powinno zostać zainstalowane do biegunowego wyłącznika elektrycznego (bezpiecznika) o minimalnej odległości 3 mm pomiędzy stykami.

**UWAGA: URZĄDZENIE MUSI BYĆ UZIEMIONE.**

**Producent/Sprzedawca nie ponosi odpowiedzialności** za szkody wyrządzone ludziom, ich mieniu lub zwierzętom, które powstały w wyniku nieprzestrzegania instrukcji montażu.

**Urządzenie będzie działało prawidłowo tylko** w przypadku odpowiednio zamkniętych drzwi.

Przed pierwszym użyciem należy dokładnie wyczyścić komorę urządzenia oraz akcesoria zgodnie z instrukcjami zawartymi w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja”.

**Wymiary montażowe,** umieszczono na końcu niniejszej instrukcji obsługi.

# Ważne instrukcje bezpieczeństwa



- **Uwaga!** Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru, szczególnie gdy wewnątrz komory znajduje się papier, plastik lub inne materiały łatwopalne, które mogą zapalić/zwęglić się! RYZYKO POŻARU!
- **Uwaga!** Jeśli z urządzenia ulatnia się dym lub ogień, jego drzwi należy pozostawić zamknięte w celu zduszenia płomieni. Wyłączyć urządzenie, wyjąć wtyczkę z gniazdka lub wyłączyć zasilanie.
- **Uwaga!** W urządzeniu nie wolno podgrzewać czystego alkoholu ani napojów alkoholowych. RYZYKO POŻARU!
- **Uwaga!** Nie należy podgrzewać płynów ani innych produktów żywnościowych w zamkniętych pojemnikach/naczyniach. Może to spowodować rozsadzenie zamkniętego naczynia.
- **Uwaga!** Produkt nie jest przeznaczony do obsługi przez osoby (w tym dzieci), których zdolności fizyczne, zmysłowe lub umysłowe są ograniczone bądź osoby nie posiadające doświadczenia i wiedzy, za wyjątkiem sytuacji przebywania pod nadzorem oraz otrzymania stosownych instrukcji przez osobę odpowiadającą za ich bezpieczeństwo.
- **Uwaga!** Należy upewnić się, że dzieci nie bawią się urządzeniem.
- **Uwaga!** Podczas pracy, zwłaszcza podczas korzystania z funkcji Mikrofale + Grill, urządzenie nagrzewa się do bardzo wysokiej temperatury. Wówczas dzieci nie powinny znajdować się w pobliżu urządzenia.
- **Uwaga!** Nie używać urządzenia, jeśli:

- drzwi nie zamykają się prawidłowo,
- zawiasy drzwi są uszkodzone,
- powierzchnia styku drzwi z urządzeniem jest uszkodzona,
- szyba w drzwiach jest uszkodzona,
- w komorze urządzenia pojawia się łuk elektryczny, choć wewnątrz nie ma przedmiotów metalowych.

W opisanych przypadkach **nie wolno korzystać z urządzenia.** Uszkodzenie należy zgłosić do najbliższego autoryzowanego serwisu technicznego.

- Podczas pracy urządzenie nagrzewa się do bardzo wysokiej temperatury. Należy unikać dotykania elementów grzewczych wewnątrz komory: ryzyko poparzenia.
- Uwaga! Łatwo dostępne elementy nagrzewają się podczas pracy urządzenia. Wówczas dzieci nie powinny znajdować się w pobliżu urządzenia.

**Uwaga!**

- **Żywność dla dzieci** podgrzewać w butelkach lub słoikach (bez smoczków ani nakrętek). Po podgrzaniu zawartość butelki lub słoika należy dobrze wstrząsnąć lub wymieszać. Przed podaniem dziecku pożywienia sprawdzić jego temperaturę: RYZYKO POPARZENIA!
- W przypadku podgrzewania **niewielkich ilości żywności** nie należy ustawiać zbyt długiego czasu gotowania lub zbyt wysokiego poziomu mocy: ryzyko przypalenia przygotowywanej potrawy. Np. pieczywo może przypalić się po upływie 3 minut, jeżeli został wybrany zbyt wysoki poziom mocy.
- Do opiekania używać wyłącznie funkcji Grill oraz stale nadzorować wspomniany proces gotowania. Korzystając z funkcji Mikrofale + Grill, pieczywo przypali się po upływie bardzo krótkiego czasu.
- Upewnić się, że kabel zasilający innych urządzeń elektrycznych nie został zatrzaśnięty gorącymi drzwiami urządzenia, gdyż izolacja kabla może ulec uszkodzeniu i spowodować **ryzyko zwarcia!**



**Zachować szczególną ostrożność w trakcie podgrzewania napojów!**

Podgrzewane napoje (woda, kawa, herbata, mleko itd.) mogą osiągnąć temperaturę wrzenia. Zachować szczególną ostrożność podczas wyjmowania gorącego naczynia: RYZYKO POPARZENIA WRZĄTKIEM!

Aby uniknąć ww. sytuacji, do naczynia należy włożyć metalową łyżeczkę lub szklaną rurkę. **(Łyżeczka nie może stykać się ze ścianami komory urządzenia – zachować minimalny odstęp 3 cm).**

# Ważne instrukcje bezpieczeństwa

**Niniejsze urządzenie jest przeznaczone do użytkowania wyłącznie w gospodarstwie domowym.**

**Ponadto, urządzenie jest przeznaczone do przygotowywania posiłków.**

**W celu uniknięcia uszkodzenia urządzenia lub wystąpienia niebezpiecznych sytuacji, prosimy stosować się do poniższych wskazówek:**

- **Nie wolno uruchamiać pustego urządzenia.** RYZYKO przeciążenia oraz USZKODZENIA urządzenia!
- **W trakcie nauki obsługi urządzenia** do środka komory wstawić szklankę wody. Woda zaabsorbuje mikrofale, zaś urządzenie nie ulegnie uszkodzeniu.
- **Otworów wentylacyjnych** nie wolno zatykać ani przykrywać.
- Przed przystąpieniem do korzystania z urządzenia zaleca się sprawdzić, czy używane **naczynie nadaje się** do stosowania w kuchence mikrofalowej. Należy korzystać z naczyń przeznaczonych do używania w kuchenkach mikrofalowych.
- **ŻADNE NACZYNIE NIE MOŻE DOTYKAĆ ŚCIAN KOMORY W TRAKCIE PRACY URZĄDZENIA! GROZI TO JEGO TRWAŁYM USZKODZENIEM!**
- Do komory nie wolno wkładać **przedmiotów łatwopalnych**, gdyż w przypadku włączenia urządzenia mogą ulec zapaleniu.
- Komory urządzenia nie traktować jako **miejsca do przechowywania przedmiotów**.
- W kuchence mikrofalowej nie wolno podgrzewać **jajek w skorupkach ani jajek gotowanych**, ponieważ mogą eksplodować.
- **Podgrzewanie oleju lub tłuszczu** wewnątrz urządzenia jest surowo zabronione.
- **Aby uniknąć poparzenia**, zawsze należy używać rękawic kuchennych wyjmując naczynia i pojemniki z gorącej komory urządzenia.
- Maksymalna wytrzymałość ceramicznej podstawy komory urządzenia oraz rusztu wynosi 8 kg. Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia, nie wolno przekraczać tej wagi.

**Czyszczenie:**

- **Uwaga!** Zaleca się regularnie czyścić kuchenkę mikrofalową, dokładnie usuwając resztki jedzenia z komory (patrz rozdział „Czyszczenie i pielęgnacja”). W przeciwnym wypadku, powierzchnie wewnętrzne ulegną uszkodzeniu, co **negatywnie wpłynie na żywotność urządzenia i może spowodować niebezpieczne sytuacje.**
- **Uwaga!** Nie wolno używać agresywnych środków ani metalowych skrobaków do czyszczenia szyby w drzwiach piekarnika, ryzyko zarysowania powierzchni, a w rezultacie stłuczenia szyby.
- Powierzchnia drzwi (front oraz elementy) muszą pozostać w czystości w celu zapewnienia prawidłowego funkcjonowania urządzenia.
- Wszelkie wskazówki i zalecenia znajdują się w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja”.

**Naprawy:**

- **Uwaga! Mikrofale! Nie wolno samodzielnie demontować obudowy urządzenia.** Wszelkie próby napraw wykonywane przez niewykwalifikowane osoby są niebezpieczne.
- Jeśli przewód zasilający urządzenia został uszkodzony jego wymianę powinien przeprowadzić pracownik autoryzowanego serwisu technicznego lub inny wykwalifikowany specjalista. Ponadto, do ww. czynności potrzebne są specjalne narzędzia.
- Urządzenia nie wolno otwierać ani naprawiać samemu, ponieważ grozi to obrażeniami ciała lub uszkodzeniem urządzenia. Powyższe prace powinien wykonywać jedynie personel autoryzowanego serwisu technicznego.

# Zalety kuchenki mikrofalowej

W tradycyjnych piekarnikach ciepło, wytwarzane przez elementy grzewcze lub palniki gazowe, powoli penetruje żywność od zewnątrz do wewnątrz. Skutkuje to dużą utratą energii na ogrzanie powietrza, komponentów urządzenia oraz naczyń.

W kuchence mikrofalowej ciepło jest wytwarzane wewnątrz produktu żywnościowego i rozprowadzane od wewnątrz do zewnątrz. W tym przypadku nie występuje niepotrzebna utrata energii (nagrzanie wnętrza urządzenia oraz naczyń), gdyż podgrzewana jest wyłącznie żywność.

Zalety kuchenki mikrofalowej:

1.Krótszy czas gotowania; w porównaniu z tradycyjnym piekarnikiem czas gotowania skraca się nawet o ¾ .

2.Ultraszybkie rozmrażanie zapobiega nadmiernemu rozwojowi bakterii.

3.Oszczędność energii.

4.Zachowanie wartości odżywczych (dzięki krótszemu czasowi grzania).

5.Łatwość w utrzymaniu w czystości.

## Jak działa kuchenka mikrofalowa

Urządzenie zostało wyposażone w zawór wysokonapięciowy, zwany magnetronem, który przetwarza energię elektryczną w energię mikrofalową. Powstałe fale elektromagnetyczne są wprowadzane do wnętrza komory urządzenia przez falowód lub poprzez ceramiczną podstawę komory urządzenia.

Wewnątrz urządzenia mikrofale rozchodzą się we wszystkich kierunkach, odbijają od metalowych ścianek komory, a następnie są wchłaniane przez żywność, penetrując ją równomiernie.

## Dlaczego żywność nagrzewa się

Większość produktów żywnościowych zawiera wodę, która dzięki mikrofalom jest wprawiana w drgania.

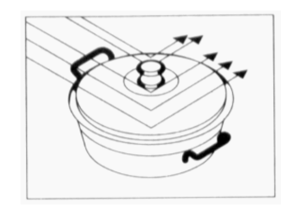
Tarcia między cząsteczkami produkują ciepło, które podwyższa temperaturę żywności, rozmrażając ją, gotując lub podgrzewając.

Dzięki ciepłu wytwarzanemu wewnątrz produktu żywnościowego:

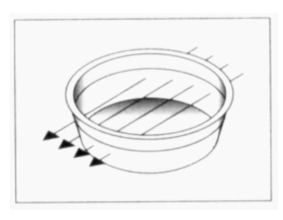
- możliwe jest gotowanie jedynie z odrobiną płynu lub tłuszczu/oleju.
- rozmrażanie, podgrzewanie lub gotowanie odbywa się szybciej niż w tradycyjnym piekarniku.
- żywność zachowuje witaminy, wartości odżywcze oraz minerały.
- żywność zachowuje swój kolor i aromat.

Mikrofale przechodzą przez porcelanę, szkło, karton i tworzywa sztuczne, natomiast nie przenikają przez metal. Dlatego w kuchenkach mikrofalowych nie powinno się stosować pojemników metalowych lub z częściami metalowymi.

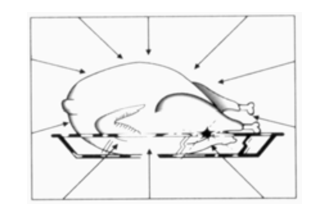
Mikrofale odbijają się od metalu …



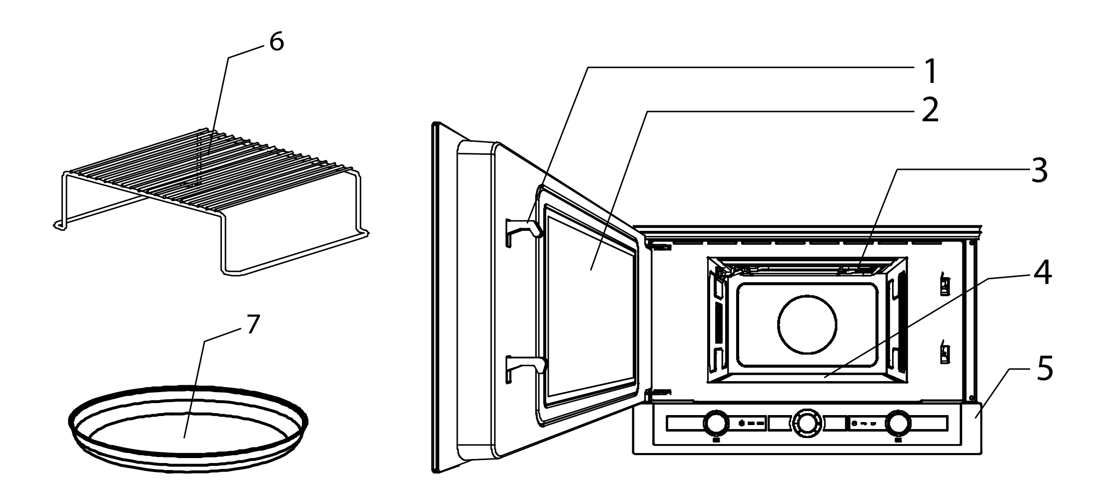
... lecz przechodzą przez szkło i porcelanę …



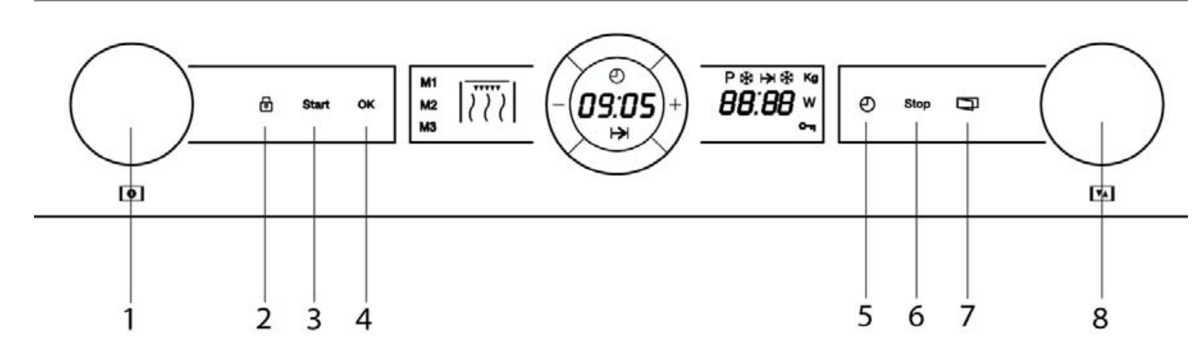
… a następnie są pochłaniane przez żywność.



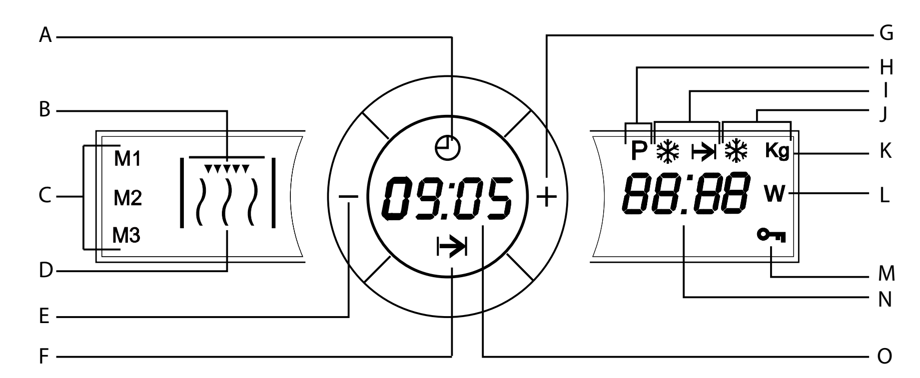
# Opis urządzenia




1. Zatrzaski
2. Okienko drzwi
3. Opuszczana grzałka grilla
4. Ceramiczna podstawa komory
5. Panel sterujący
6. Ruszt
7. Naczynie do zapiekania



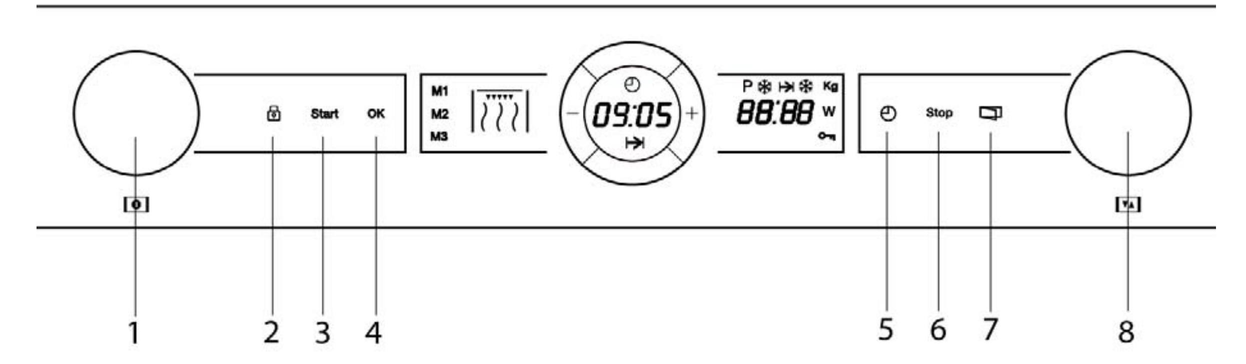

1. Pokrętło wyboru funkcji
2. Przycisk Blokada uruchomienia
3. Przycisk Start
4. Przycisk OK
5. Przycisk Zegar
6. Przycisk Stop
7. Przycisk otwierania drzwi
8. Pokrętło wyboru




**A.** Wskaźnik zegara
**B.** Wskaźnik funkcji gotowania Grill
**B+C.** Wskaźnik funkcji gotowania Grill + Mikrofale
**C.** Wskaźniki funkcji Memory
**D.** Wskaźnik funkcji gotowania Mikrofale
**E.** Przycisk „Minus”
**F.** Wskaźnik Czasu trwania
**G.** Przycisk „Plus”
**H.** Wskaźnik Funkcji specjalnej
**I.** Wskaźnik Rozmrażania wg czasu
**J.** Wskaźnik Rozmrażania wg wagi
**K.** Wskaźnik Wagi potrawy
**L.** Wskaźnik Mocy
**M.** Wskaźnik Blokady uruchomienia
**N.** Wyświetlacz Mocy/Wagi
**O.** Wyświetlacz Zegara/Czasu trwania

# Ustawienia podstawowe

## Ustawianie zegara




Po podłączeniu urządzenia do sieci zasilającej po raz pierwszy oraz po ewentualnej przerwie w dostawie prądu, wyświetlacz zegara zacznie migać wskazując nieprawidłową godzinę. Aby ustawić zegar, należy wykonać następujące czynności:

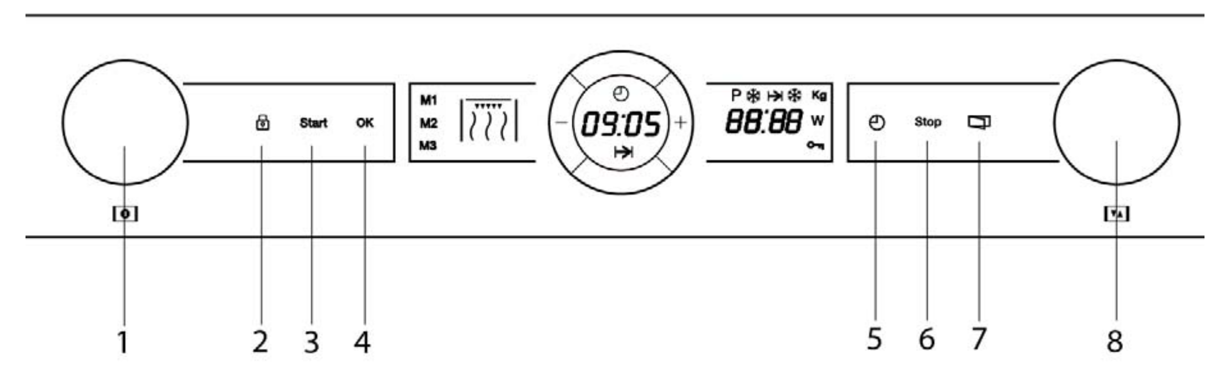
1. Gdy na wyświetlaczu zegara/czasu trwania jest widoczna godzina, nacisnąć przycisk zegara (5). Cyfry godziny zaczną migać.
2. Za pomocą sensora “+” lub “-” ustawić godzinę.
3. Ponownie nacisnąć przycisk zegara (5). Cyfry minut zaczną migać.
4. Za pomocą sensora “+” lub “-” ustawić minuty.
5. Potwierdzić ustawienie naciskając sensor zegara (5).

## Włączanie/wyłączanie podświetlenia zegara

Aby wyłączyć wyświetlanie godziny, należy naciskać przycisk zegara (5) przez 3 sekundy. Na wyświetlaczu będzie migać wyłącznie dwukropek oddzielający cyfry godzin od cyfr minut.

Aby włączyć podświetlenie zegara, należy naciskać przycisk zegara (5) przez 3 sekundy.

## Blokada uruchomienia



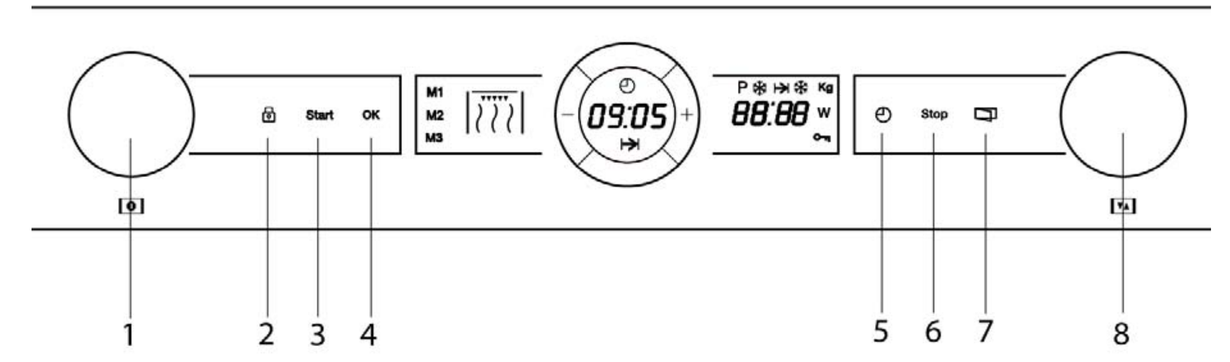

Służy do blokowania przycisków i ustawień urządzenia, co zabezpieczy np. przed nieumyślnym włączeniem przez dzieci.

1. Naciskać sensor Blokady uruchomienia (2) przez 3 sekundy. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, zaś wskaźnik Blokady uruchomienia podświetli się. Urządzenie zostało zablokowane i nie może być używane.
2. W celu odblokowania urządzenia, ponownie naciskać sensor Blokady uruchomienia (2) przez 3 sekundy. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, zaś wskaźnik Blokady uruchomienia zgaśnie.

# Funkcje podstawowe

## Funkcja gotowania: Mikrofale

**Funkcja idealna** do gotowania oraz podgrzewania warzyw, ziemniaków, ryżu, ryb oraz mięsa.



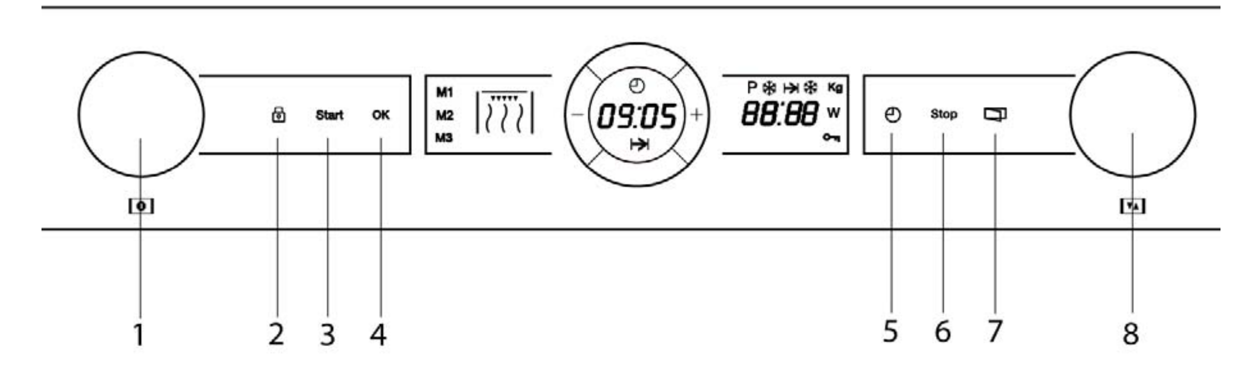

1. Obracać pokrętło wyboru funkcji (1) do momentu aż zacznie migać wskaźnik funkcji gotowania Mikrofale. Na wyświetlaczu czasu trwania zacznie migać wartość 1:00.
2. Obracając pokrętło wyboru (8) w dowolnym kierunku ustawić odpowiedni czas trwania.
3. Potwierdzić ustawienie naciskając sensor OK (4). Na wyświetlaczu Mocy zacznie migać wartość mocy mikrofali. Jednocześnie zacznie migać wskaźnik mocy.
4. Obracając pokrętło wyboru (8) w dowolnym kierunku ustawić odpowiedni poziom mocy mikrofali. Jeśli nie wprowadzono żadnych zmian, urządzenie będzie pracować z mocą 850 W.
5. Potwierdzić ustawienie naciskając sensor OK (4).
6. Nacisnąć przycisk Start (3). Urządzenie rozpocznie pracę.

**Uwaga:**

**Nacisnąć przycisk Start w dowolnym momencie powyżej opisywanych kroków, by rozpocząć proces gotowania na podstawie wyświetlanych parametrów**.

## Funkcja gotowania: Grill

**Funkcja pozwala** w szybki sposób uzyskać efekt zarumienienia warstwy wierzchniej.

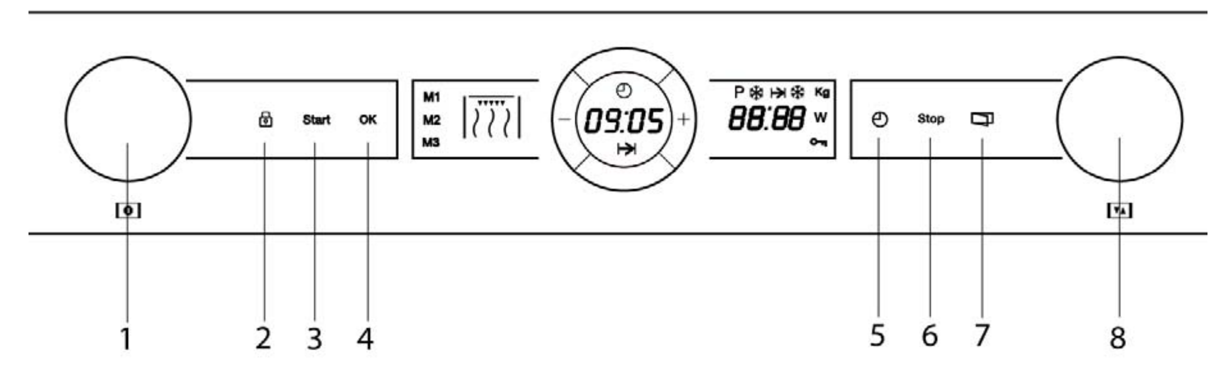



1. Obracać pokrętło wyboru funkcji (1) do momentu aż zacznie migać wskaźnik funkcji gotowania Grill. Na wyświetlaczu czasu trwania zacznie migać wartość 10:00.
2. Obracając pokrętło wyboru (8) w dowolnym kierunku ustawić odpowiedni czas trwania.
3. Potwierdzić ustawienie naciskając sensor OK (4).
4. Nacisnąć przycisk Start (3). Urządzenie rozpocznie pracę.

# Funkcje podstawowe

## Funkcja gotowania: Mikrofale + Grill

**Funkcja idealna** do przygotowania lasagne, drobiu, pieczonych ziemniaków oraz różnego rodzaju pieczeni.



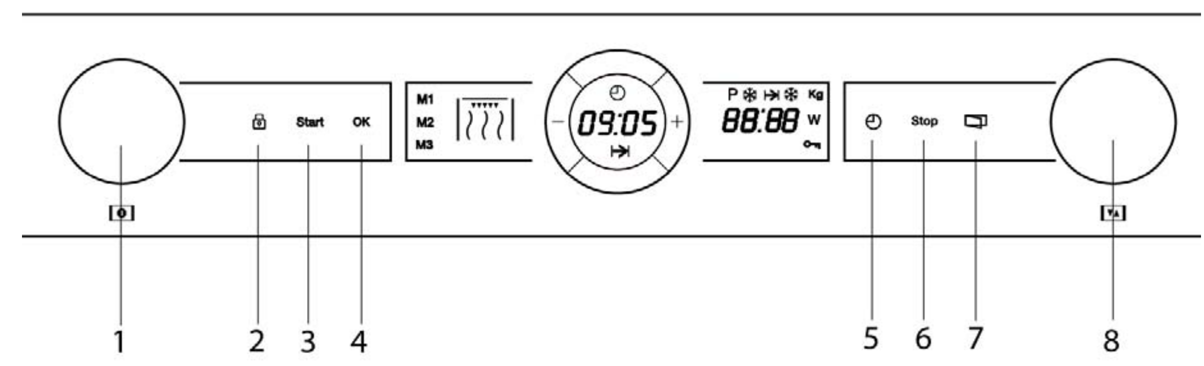

1. Obracać pokrętło wyboru funkcji (1) do momentu aż zacznie migać wskaźnik funkcji gotowania Mikrofale + Grill. Na wyświetlaczu czasu trwania zacznie migać wartość 10:00.
2. Obracając pokrętło wyboru (8) w dowolnym kierunku ustawić odpowiedni czas trwania.
3. Potwierdzić ustawienie naciskając sensor OK (4). Na wyświetlaczu Mocy zacznie migać wartość mocy mikrofali. Jednocześnie zacznie migać wskaźnik mocy.
4. Obracając pokrętło wyboru (8) w dowolnym kierunku ustawić odpowiedni poziom mocy mikrofali. Jeśli nie wprowadzono żadnych zmian, urządzenie będzie pracować z mocą 360 W. Maksymalna wartość mocy dla tej funkcji wynosi 360 W.
5. Potwierdzić ustawienie naciskając sensor OK (4).
6. Nacisnąć przycisk Start (3). Urządzenie rozpocznie pracę.

**Uwaga:**

**Nacisnąć przycisk Start w dowolnym momencie powyżej opisywanych kroków, by rozpocząć proces gotowania na podstawie wyświetlanych parametrów.**

## Funkcja: Rozmrażanie wg czasu (tryb manualny)

**Funkcja idealna** do szybkiego rozmrażania wszystkich rodzajów potraw.

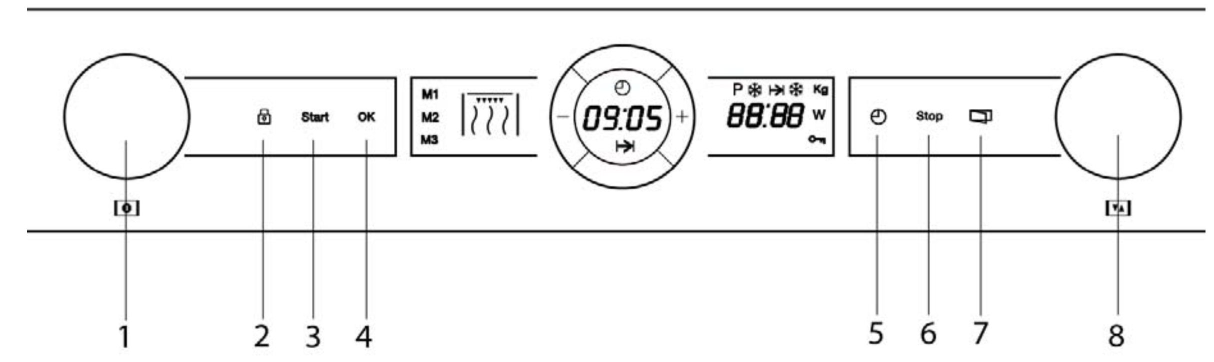



1. Obracać pokrętło wyboru funkcji (1) do momentu aż zacznie migać wskaźnik funkcji Rozmrażanie wg czasu. Na wyświetlaczu czasu trwania zacznie migać wartość 10:00.
2. Obracając pokrętło wyboru (8) w dowolnym kierunku ustawić odpowiedni czas rozmrażania.
3. Potwierdzić ustawienie naciskając sensor OK (4).
4. Nacisnąć przycisk Start (3). Urządzenie rozpocznie pracę.
5. Obrócić/zamieszać potrawę, gdy rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu zacznie migać słowo turn.

# Funkcje podstawowe

## Funkcja: Rozmrażanie wg wagi (tryb automatyczny)

**Funkcja idealna** do szybkiego rozmrażania mięsa, drobiu, ryb, owoców i pieczywa.




1. Obracać pokrętło wyboru funkcji (1) do momentu aż zacznie migać wskaźnik funkcji Rozmrażanie wg wagi. Na wyświetlaczu czasu trwania zacznie migać rodzaj rozmrażanego produktu „Pr 1”.
2. Obracając pokrętło wyboru (8) w dowolnym kierunku ustawić odpowiedni rodzaj rozmrażanego produktu. Jeśli nie wprowadzono żadnych zmian, urządzenie automatycznie wybierze „Pr 1”.
3. Potwierdzić ustawienie naciskając sensor OK (4). Na wyświetlaczu Wagi zacznie migać wartość wagi. Jednocześnie zacznie migać wskaźnik wagi.
4. Obracając pokrętło wyboru (8) w dowolnym kierunku wprowadzić odpowiednią wagę. Jeśli nie wprowadzono żadnych zmian, urządzenie będzie pracować z ustawieniem wagi 200g.
5. Potwierdzić ustawienie naciskając sensor OK (4).
6. Nacisnąć przycisk Start (3). Urządzenie rozpocznie pracę.
7. Obrócić/zamieszać potrawę, gdy rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu Wagi zacznie migać słowo turn

Poniższa tabela przedstawia programy rozmrażania według wagi wskazując zakresy wagi, czasy rozmrażania i odczekania (przed wyjęciem potrawy z kuchenki mikrofalowej należy odczekać kilka chwil, aby zapewnić uzyskanie jednakowej temperatury przez żywność).

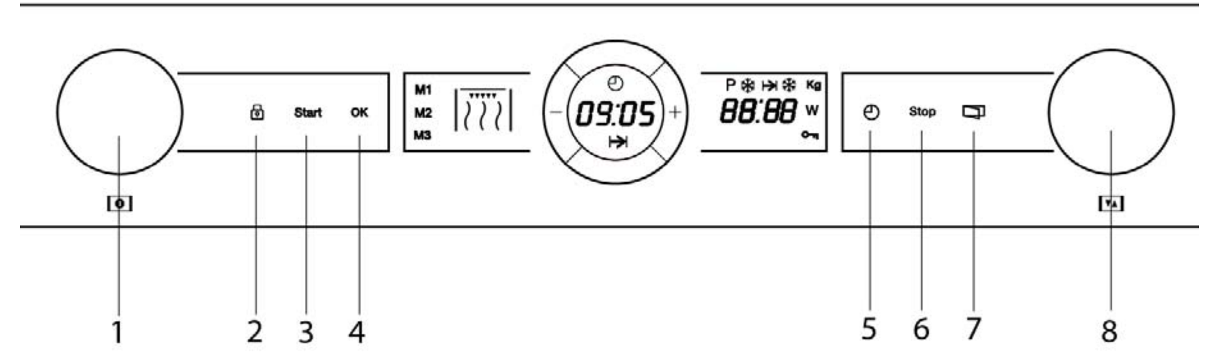
| Program | Produkt | Waga (g) | Czas (min.) | Czas odczekania (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Pr 1 | Mięso | 100 - 2000 | 2 - 43 | 20 - 30 |
| Pr 2 | Drób | 100 - 2500 | 2 - 58 | 20 - 30 |
| Pr 3 | Ryba | 100 - 2000 | 2 - 40 | 20 - 30 |
| Pr 4 | Owoce | 100 - 500 | 2 - 13 | 10 - 20 |
| Pr 5 | Pieczywo | 100 - 800 | 2 - 19 | 10 - 20 |

**Ważne:** Prosimy zapoznać się z „Ogólnymi wskazówkami dotyczącymi rozmrażania”.

# Funkcje specjalne

## Funkcja specjalna: Podgrzewanie potraw

**Funkcja idealna** do podgrzewania różnego rodzaju potraw.




1. Obracać pokrętło wyboru funkcji (1) do momentu aż zacznie migać wskaźnik Funkcji specjalnej. Na wyświetlaczu czasu trwania zacznie migać symbol programu „P1”.
2. Obracając pokrętło wyboru (8) w dowolnym kierunku ustawić odpowiedni program. Jeśli nie wprowadzono żadnych zmian, urządzenie automatycznie wybierze „P1”.
3. Potwierdzić ustawienie naciskając sensor OK (4).
4. Na wyświetlaczu Mocy/Wagi zacznie migać symbol podfunkcji „P1.1”. Obrócić pokrętło wyboru (8) w dowolnym kierunku, by ustawić odpowiednią podfunkcję. Na wyświetlaczu czasu trwania będą pojawiać się czasy trwania poszczególnych podfunkcji.
5. Potwierdzić ustawienie naciskając sensor OK (4).
6. Nacisnąć przycisk Start (3). Urządzenie rozpocznie pracę.
7. Obrócić/zamieszać potrawę, gdy rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu Wagi zacznie migać słowo turn. Nacisnąć przycisk Start (3), by wznowić proces gotowania. Urządzenie automatycznie wznowi pracę, jeśli w ciągu jednej minuty nie będą Państwo otwierać drzwi urządzenia.

Poniższa tabela przedstawia programy funkcji specjalnej wskazując zakresy wagi, czasy trwania i odczekania (przed wyjęciem potrawy z kuchenki mikrofalowej należy odczekać kilka chwil, aby zapewnić uzyskanie jednakowej temperatury przez żywność).

| Program | Produkt | Waga (g) | Czas (min.) | Ilość dodanej wody (ml) | Wskazówki |
|---|---|---|---|---|---|
| P1.1 | Gotowanie ziemniaków | 250 | 7 | 100 | Pokrojone ziemniaki (plasterki o grubości 15-20 mm) włożyć do żaroodpornego naczynia, dodać wody oraz przykryć pokrywką. Naczynie umieścić na ceramicznej podstawie komory urządzenia. |
| P1.2 | | 500 | 10 | 150 | |
| P1.3 | | 1000 | 15 | 200 | |
| P2.1 | Risotto (danie gotowe) | 150 | 42 | 600 | Wolne gotowanie. Składniki włożyć do żaroodpornego naczynia, przykryć pokrywką. Naczynie umieścić na ceramicznej podstawie komory urządzenia. |
| P2.2 | | 400 | 45,5 | 800 | |
| P2.3 | Rzadkie ciasto (danie gotowe) | 550 | 22 | --- | |
| P3.1 | Ryby (mrożone) | 700 | 30 | 300 | Składniki włożyć do żaroodpornego naczynia, przykryć pokrywką. Naczynie umieścić na ceramicznej podstawie komory urządzenia. |
| P3.2 | Ryby (świeże) | 800 | 30 | 300 | |
| P3.3 | Warzywa (mrożone) | 1000 | 30 | 300 | Składniki włożyć do żaroodpornego naczynia, przykryć pokrywką. Naczynie umieścić na ceramicznej podstawie komory urządzenia. |

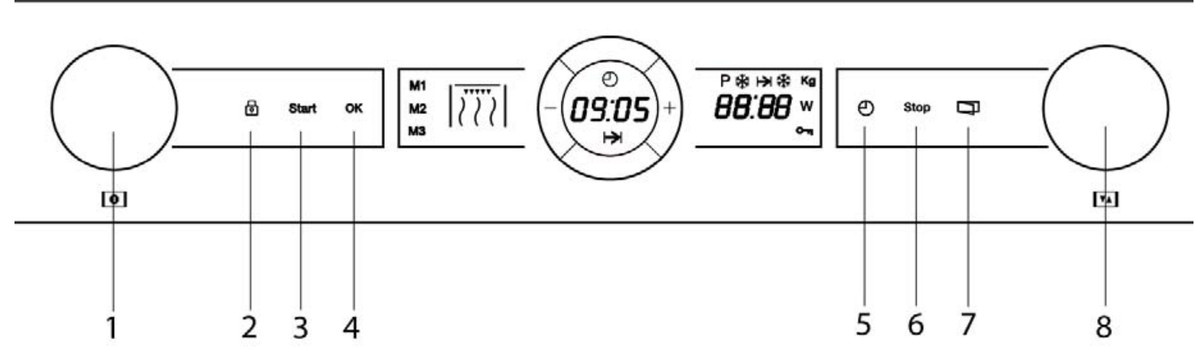
# Funkcje specjalne

**Ważne wskazówki:**

- Zawsze używać naczyń przeznaczonych do stosowania w kuchenkach mikrofalowych. Stosować pokrywki, by potrawy były soczyste.
- Kilkakrotnie obracać lub mieszać potrawy w trakcie gotowania, zwłaszcza w momencie gdy zabrzmi sygnał dźwiękowy a na wyświetlaczu zacznie migać turn.
- Czas potrzebny do podgrzania produktu zależy od jego temperatury początkowej. Produkty wyjęte bezpośrednio z lodówki wymagają dłuższego czasu podgrzewania niż produkty o temperaturze pokojowej. Jeżeli temperatura podgrzanego produktu jest nieodpowiednia, zaleca się, aby następnym razem wybrać wyższą lub niższą wagę produktu.
- Po zakończeniu podgrzewania, wymieszać potrawę, by wyrównać poziom temperatury.

**Uwaga!** Po podgrzaniu, naczynie może być gorące. Chociaż mikrofale nie nagrzewają naczyń/pojemników, to jednak ciepło oddane przez potrawę może je nagrzać.

## Funkcja Memory




**Określanie i zapisywanie indywidualnych ustawień gotowania w pamięci urządzenia**

1. Za pomocą pokrętła wyboru funkcji (1) wybrać jedną z podstawowych funkcji gotowania.
2. Wprowadzić odpowiednie ustawienia gotowania za pomocą pokrętła wyboru (8).
3. Naciskać przycisk zegara (5) przez 5 sekund aż na wyświetlaczu zacznie migać symbol „M1”.
4. Za pomocą pokrętła wyboru (8) wybrać pamięć (memory; M1, M2 lub M3), w której chcemy zapisać wprowadzone ustawienia gotowania.
5. Potwierdzić oraz zapisać ustawienie naciskając sensor OK (4).

**Korzystanie z zapisanych indywidualnych ustawień gotowania**

1. Aby wybrać odpowiednią pamięć, należy obracać pokrętło wyboru funkcji (1).
2. Nacisnąć przycisk Start (3). Urządzenie rozpocznie pracę.

**Usuwanie zapisanych indywidualnych ustawień gotowania**

1. Gdy urządzenie jest w trybie stand-by, wybrać odpowiednią pamięć za pomocą pokrętła wyboru funkcji (1).
2. Naciskać przycisk zegara (5) przez 3 sekundy. Na wyświetlaczu mocy/wagi przez 3 sekundy będzie widoczny komunikat „*DEL*”.

# Naczynie do zapiekania

Naczynie do zapiekania gwarantuje równomierne pieczenie oraz sprawia, że każda potrawa w nim przygotowana (pizza, ciasto czy zapiekanka) jest chrupiąca i doskonale wypieczona.

Naczynie można również stosować do smażenia bekonu, jajek, kiełbasek itd.

BARDZO WAŻNE WSKAZÓWKI:
- Zawsze używać rękawic kuchennych, ponieważ naczynie do zapiekania nagrzewa się do bardzo wysokich temperatur. Zachodzi ryzyko poparzenia.
- Nie wolno wstawiać naczynia do zapiekania do wnętrza komory urządzenia bez zamontowanej ceramicznej podstawy urządzenia.
- **NACZYNIE DO ZAPIEKANIA NIE MOŻE DOTYKAĆ ŚCIAN KOMORY W TRAKCIE PRACY URZĄDZENIA! GROZI TO JEGO TRWAŁYM USZKODZENIEM!**
- Nie wolno wstawiać do naczynia do zapiekania naczyń, które nie są żaroodporne (np. plastikowe miski).

Przyrządzanie potraw w naczyniu do zapiekania:

1. Podgrzać naczynie do zapiekania przez 3 -5 minut włączając funkcję Mikrofale + Grill na poziomie mocy mikrofali 600 W.
2. Dokładnie posmarować naczynie niewielką ilością oleju.
3. Umieścić świeży lub zamrożony produkt w naczyniu (nie ma potrzeby wcześniejszego rozmrożenia).
4. Ustawić naczynie na ceramicznej podstawie komory urządzenia.
5. Ustawić funkcję Mikrofale + Grill oraz czas trwania wg poniższej tabeli.

| Produkt | Waga | Czas | Czas odczekania | Wskazówki |
|---|---|---|---|---|
| Pizza | 200 g | 5 min | 2 min | Czas gotowania podano dla pizzy na cienkim cieście. Dla pizzy na grubym cieście wydłużyć czas o 1 - 2 minuty. |
| | 300 g | 6 min | 2 min | |
| | 400 g | 7 min | 2 min | |
| Kisze i ciasta | 200 g | 5 min | 2 min | Wyrównanie temperatury nastąpi w trakcie czasu odczekania |
| | 300 g | 6 min | 2 min | |
| Hamburgery | --- | 8 min | 2 min | Obrócić 2 x |
| Frytki | 400 g | 5 min | --- | Obrócić 1 x |

## Czyszczenie

Naczynie do zapiekania należy myć z ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Starannie opłukać i wytrzeć do sucha. Do czyszczenia nie używać środków o właściwościach ściernych: ryzyko uszkodzenia powierzchni.

## BARDZO WAŻNE WSKAZÓWKI:

- Naczynie do zapiekania jest pokryte powłoką teflonową, bardzo wrażliwą na uszkodzenia.
- Nie wolno kroić potraw znajdujących się w naczyniu do zapiekania. Przed pokrojeniem przełożyć potrawę do innego naczynia.
- Do obracania/mieszania potraw używać przyrządów plastikowych lub drewnianych.
- **NACZYNIE DO ZAPIEKANIA NIE MOŻE DOTYKAĆ ŚCIAN KOMORY W TRAKCIE PRACY URZĄDZENIA! GROZI TO JEGO TRWAŁYM USZKODZENIEM!**

# Podczas pracy urządzenia

## Zatrzymywanie cyklu gotowania

Proces gotowania można w każdej chwili zatrzymać naciskając przycisk **Stop** lub otwierając drzwi urządzenia.

W obu przypadkach:

- Generowanie fal zostanie natychmiast przerwane.
- Praca grilla zostaje wstrzymana, lecz jest on nadal bardzo gorący. Ryzyko poparzenia!
- Czasomierz zatrzymuje się, a na **wyświetlaczu** pojawia się czas pozostały do zakończenia procesu gotowania.

W tym momencie można:

1. Obrócić lub zamieszać potrawę, aby rozprowadzić równomiernie temperaturę.
2. Zmienić ustawienia gotowania.
3. Anulować proces gotowania naciskając przycisk **Stop**.

Aby wznowić proces gotowania, należy zamknąć drzwi urządzenia i nacisnąć przycisk **Start**.

## Zmiana ustawień

Istnieje możliwość zmiany ustawień gotowania (czasu, wagi, mocy itd.) w trakcie pracy urządzenia lub gdy proces gotowania został wstrzymany. W tym celu należy:

1. Zmiana czasu pozostałego do zakończenia procesu gotowania: obrócić **pokrętło wyboru** (8)
2. Zmiana poziomu mocy (tylko w momencie przerwania procesu gotowania): nacisnąć przycisk **OK** (4). Odpowiedni wskaźnik zacznie migać. Zmienić poziom mocy obracając **pokrętło wyboru** (8). Potwierdzić ustawienie ponownie naciskając przycisk **OK** (4).
3. Zmiana funkcji (tylko w momencie przerwania procesu gotowania): obrócić **pokrętło wyboru** (1), by zmienić ustawienia.
4. Zmiana wagi (tylko w trakcie funkcji „Rozmrażanie wg wagi lub w momencie przerwania procesu gotowania): nacisnąć przycisk **OK** (4), a następnie zmienić ustawienia za pomocą **pokrętła wyboru** (8).

## Przerywanie cyklu gotowania

Proces gotowania można w każdej chwili zatrzymać naciskając dwukrotnie przycisk **Stop**.

Zabrzmi sygnał dźwiękowy, zaś na wyświetlaczu pojawi się bieżący czas.

## Zakończenie cyklu gotowania

Po zakończeniu cyklu gotowania rozlegnie się potrójny sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat **„End" („Koniec").**

Sygnał dźwiękowy będzie powtarzany co 30 sekund do momentu otwarcia drzwi urządzenia lub naciśnięcia przycisku **Stop**.

# Rozmrażanie

Poniższa tabela przedstawia zalecany czas rozmrażania i odczekania (przed wyjęciem potrawy z kuchenki mikrofalowej należy odczekać kilka chwil, aby zapewnić uzyskanie jednakowej temperatury przez żywność) w zależności od rodzaju produktu żywnościowego oraz jego wagi.

| Produkt | Waga | Czas rozmrażania | Czas odczekania | Wskazówki |
|---|---|---|---|---|
| Cielęcina, wołowina, wieprzowina | 100 g | 3-4 min | 5-10 min | 1 x obrócić |
| | 200 g | 6-7 min | 5-10 min | 1 x obrócić |
| | 500 g | 14-15 min | 10-15 min | 2 x obrócić |
| | 700 g | 20-21 min | 20-25 min | 2 x obrócić |
| | 1000 g | 29-30 min | 25-30 min | 2 x obrócić |
| | 1500 g | 42-45 min | 30-35 min | 3 x obrócić |
| Mięso duszone | 500 g | 12-14 min | 10-15 min | 2 x obrócić |
| | 1000 g | 24-25 min | 25-30 min | 3 x obrócić |
| Mięso mielone | 100 g | 4-5 min | 5-6 min | 2 x obrócić |
| | 300 g | 8-9 min | 8-10 min | 3 x obrócić |
| | 500 g | 12-14 min | 15-20 min | 1 x obrócić |
| Kiełbasa | 125 g | 3-4 min | 5-10 min | 2 x obrócić |
| | 250 g | 8-9 min | 5-10 min | 1 x obrócić |
| | 500 g | 15-16 min | 10-15 min | 2 x obrócić |
| Drób (porcje) | 200 g | 7-8 min | 5-10 min | 3 x obrócić |
| | 500 g | 17-18 min | 10-15 min | 1 x obrócić |
| Kurczak, indyk | 1000 g | 34-35 min | 15-20 min | 1 x obrócić |
| | 1200 g | 39-40 min | 15-20 min | 1 x obrócić |
| | 1500 g | 48-50 min | 15-20 min | 2 x obrócić |
| Ryba | 100 g | 3-4 min | 5-10 min | 1 x obrócić |
| | 200 g | 6-7 min | 5-10 min | 1 x obrócić |
| Pstrąg | 200 g | 6-7 min | 5-10 min | 2 x obrócić |
| Krewetki | 100 g | 3-4 min | 5-10 min | 1 x obrócić |
| | 500 g | 12-15 min | 10-15 min | 1 x obrócić |
| Owoce | 200 g | 4-5 min | 5-8 min | 2 x obrócić |
| | 300 g | 8-9 min | 10-15 min | 1 x obrócić |
| | 500 g | 12-14 min | 15-20 min | 1 x obrócić |
| Pieczywo | 100 g | 2-3 min | 2-3 min | 2 x obrócić |
| | 200 g | 4-5 min | 5-6 min | 2 x obrócić |
| | 500 g | 10-12 min | 8-10 min | 2 x obrócić |
| | 800 g | 15-18 min | 15-20 min | 3 x obrócić |
| Masło | 250 g | 8-10 min | 10-15 min | 1 x obrócić, pod przykryciem |
| Twaróg | 250 g | 6-8 min | 5-10 min | 1 x obrócić, pod przykryciem |
| Śmietana | 250 g | 7-8 min | 10-15 min | zdjąć wieczko |

# Rozmrażanie

## Ogólne wskazówki dotyczące rozmrażania

1. Do rozmrażania zawsze należy używać naczyń przeznaczonych do stosowania w kuchenkach mikrofalowych (porcelana, szkło, odpowiednie tworzywa sztuczne).
2. Tabele rozmrażania według wagi zawierają dane dotyczące surowych produktów żywnościowych.
3. Czas rozmrażania zależy od ilości i wagi produktu. Podczas zamrażania porcji żywności należy wziąć pod uwagę późniejszy proces rozmrażania.
4. Produkty żywnościowe przeznaczone do rozmrożenia należy równomiernie rozłożyć wewnątrz komory urządzenia. Zaleca się, aby grubsze części układać na zewnątrz. Delikatne części przykryć folią aluminiową. **Uwaga!** Krawędzie folii aluminiowej powinny znajdować się w odległości przynajmniej 2 cm od ścianek urządzenia, w przeciwnym wypadku styk folii ze ścianką może powodować iskrzenie.
5. Grube partie produktów powinny być obracane kilkakrotnie.
6. Mrożonki należy rozłożyć równomiernie we wnętrzu komory urządzenia. Płaskie partie żywności ulegają szybszemu rozmrożeniu.
7. Nie należy całkowicie rozmrażać produktów bogatych w tłuszcz (masło, twaróg, produkty mleczne). Wystarczy odczekać tylko kilka minut, aby mogły być zaserwowane. Jeżeli w rozmrożonym produkcie znajdują się kryształki lodu, należy wymieszać potrawę.

.

8. Drób umieścić na odwróconym talerzu, aby ułatwić spływanie soków.
9. Pieczywo należy owinąć w serwetkę, aby nie dopuścić do zbytniego przesuszenia.
10. Obrócić/zamieszać potrawę, gdy rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu zacznie migać słowo turn.
11. Zamrożoną żywność wyjąć z opakowania (pamiętać o usunięciu metalowych klipsów zamykających). Stosując pojemniki, które mogą służyć zarówno do przechowywania żywności w zamrażarce, jak i do podgrzewania/gotowania, wystarczy jedynie zdjąć pokrywkę. W przeciwnym wypadku należy przełożyć żywność do pojemnika przeznaczonego do użycia w kuchence mikrofalowej.
12. Ciecz, powstającą podczas rozmrażania (zwłaszcza drobiu), należy wylać. Nie dopuścić do jej zetknięcia z pozostałą żywnością.
13. Należy pamiętać, iż funkcja Rozmrażanie według wagi wymaga czasu odczekania, aby zapewnić uzyskanie jednakowej temperatury przez żywność.

# Gotowanie: Mikrofale

**Uwaga! Przed rozpoczęciem pracy z urządzeniem należy zapoznać się ze wskazówkami opisanymi w rozdziale „Ważne instrukcje bezpieczeństwa".**

Podczas korzystania z funkcji Mikrofale prosimy stosować się do poniższych wskazówek:

- **Skórkę** owoców oraz kiełbasek należy **naciąć/nakłuć**, aby nie pękła podczas podgrzewania czy gotowania.
- Przed użyciem jakiegokolwiek naczynia należy najpierw upewnić się, czy jest ono przeznaczone do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.
- Podgrzewając/gotując produkty żywnościowe o niskiej zawartości wody (np. **rozmrażając pieczywo**, przygotowując popcorn itp.) parowanie następuje bardzo szybko, dlatego też żywność może ulec zwęgleniu. Ryzyko uszkodzenia urządzenia oraz pojemnika używanego do przyrządzenia potrawy. Nie należy przekraczać sugerowanych wartości czasu gotowania. Zaleca się nadzorować cały proces gotowania.
- Nie należy podgrzewać (**smażyć**) dużych ilości oleju w kuchence mikrofalowej.
- **Dania gotowe** do podgrzania należy wyjąć z oryginalnego opakowania, ponieważ nie zawsze jest ono żaroodporne. Przestrzegać instrukcji producenta.
- W przypadku wstawienia do komory kuchenki **kilku naczyń/pojemników**, np. filiżanek, należy rozstawić je równomiernie na ceramicznej podstawie komory.
- Nie wolno zamykać **plastikowych torebek** metalowymi klipsami. Stosować wyłącznie klipsy plastikowe. Torebkę należy nakłuć w kilku miejscach, aby umożliwić ujście pary.
- Gotując żywność należy upewnić się, że osiągnęła ona **temperaturę co najmniej 70ºC.**
- W trakcie procesu gotowania okienko w drzwiach może zaparować, zaś **para wodna** skropli się po pewnym czasie. Jest to normalne zjawisko, które może nasilić się, gdy w pomieszczeniu panuje niska temperatura. Nie stanowi zagrożenia. Po zakończeniu gotowania należy wytrzeć wodę powstałą w wyniku skraplania się pary.
- Podgrzewając płyny, stosować **pojemniki z szerokim otworem**, aby ułatwić ujście pary.

Przygotować żywność zgodnie ze wskazówkami i stosować się do sugerowanych wartości czasu gotowania oraz poziomu mocy podanych w tabelach.

Należy pamiętać, że wartości podane w tabelach mają charakter orientacyjny i mogą zmienić się w zależności od stanu początkowego, temperatury, zawartości wody oraz rodzaju żywności. Zaleca się każdorazowo dostosować czas i poziom mocy. W zależności od rodzaju produktu żywnościowego należy wydłużyć lub skrócić czas gotowania bądź zwiększyć lub zmniejszyć poziom mocy.

**Gotowanie z użyciem funkcji Mikrofale:**

1. Im większa ilość żywności, tym dłuższy czas gotowania. Należy pamiętać o poniższych zasadach:
   - podwójna ilość » podwoić czas
   - połowa ilości » zmniejszyć czas o połowę
2. Im niższa temperatura pożywienia, tym dłuższy czas gotowania.
3. Im rzadsza konsystencja pożywienia, tym krótszy czas gotowania.
4. Równomierne rozłożenie pożywienia we wnętrzu komory kuchenki zagwarantuje lepsze rezultaty. Równoczesne gotowanie różnego rodzaju produktów żywnościowych jest możliwe, kładąc bardziej „gęste" produkty na zewnątrz talerza, zaś mniej „gęste" na środku.
5. Drzwi urządzenia można otworzyć w dowolnym momencie. Kuchenka mikrofalowa wyłączy się automatycznie. Urządzenie wznowi pracę po zamknięciu drzwi oraz naciśnięciu przycisku start.
6. Żywność pod przykryciem wymaga krótszego czasu grzania, dzięki czemu lepiej zachowuje wartości odżywcze. Pokrywy muszą pozwalać na przenikanie przez nie mikrofal oraz posiadać otwory dla swobodnego ujścia pary.

# Gotowanie: Mikrofale

## Tabele i sugestie – gotowanie warzyw

| Produkt | Waga (g) | Płyn | Moc (W) | Czas (min.) | Czas odczekania (min.) | Wskazówki |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Kalafior | 500 | 100 ml | 850 | 9-11 | 2-3 | Pokroić w plastry |
| Brokuł | 300 | 50 ml | 850 | 6-8 | 2-3 | |
| Grzyby | 250 | 25 ml | 850 | 6-8 | 2-3 | Pod przykryciem |
| Marchewka z groszkiem | 300 | 100 ml | 850 | 7-9 | 2-3 | Pokroić w kostkę lub w plastry. Pod przykryciem. |
| Mrożone marchewki | 250 | 25 ml | 850 | 8-10 | 2-3 | |
| Ziemniaki | 250 | 25 ml | 850 | 5-7 | 2-3 | Obrać, pokroić na równe kawałki. Pod przykryciem. |
| Papryka | 250 | 25 ml | 850 | 5-7 | 2-3 | Pokroić w kawałki lub w plastry. Pod przykryciem. |
| Por | 250 | 50 ml | 850 | 5-7 | 2-3 | |
| Mrożona brukselka | 300 | 50 ml | 850 | 6-8 | 2-3 | Pod przykryciem |
| Kapusta | 250 | 25 ml | 850 | 8-10 | 2-3 | Pod przykryciem |

## Tabele i sugestie – gotowanie ryb

| Produkt | Waga (g) | Moc (W) | Czas (min.) | Czas odczekania (min.) | Wskazówki |
|---|---|---|---|---|---|
| Filety rybne | 500 | 600 | 10-12 | 3 | Gotować pod przykryciem. Obrócić po upływie połowy czasu gotowania. |
| Ryba w całości | 800 | 850<br>400 | 2-3<br>7-9 | 2-3 | Gotować pod przykryciem. Obrócić po upływie połowy czasu gotowania. Ewentualnie zakryć cieńsze kawałki ryby. |

# Gotowanie: Grill

Dla uzyskania lepszych rezultatów należy użyć rusztu znajdującego się w wyposażeniu kuchenki mikrofalowej.

**Ruszt umieścić w taki sposób, aby nie miał kontaktu z metalowymi powierzchniami komory urządzenia. Zagrożenie zwarciem i uszkodzeniem kuchenki mikrofalowej.**

**WAŻNE WSKAZÓWKI:**

1. Podczas pierwszej eksploatacji może wytworzyć się dym i specyficzny zapach, jako następstwo użycia smaru w procesie produkcji.
2. Podczas gotowania z użyciem funkcji Grill szkło okienka w drzwiach nagrzewa się do bardzo wysokiej temperatury. **Trzymać dzieci z dala od urządzenia.**
3. Przed użyciem rozgrzewać grill przez 2 minuty. Jeśli nie zalecono inaczej, użyć rusztu.
4. W trakcie pracy grilla ściany komory urządzenia oraz ruszt nagrzewają się do bardzo wysokiej temperatury, dlatego zaleca się używanie rękawic kuchennych.
5. Jeśli grill pracuje przez dłuższy okres czasu, wyłączy się, by nie spowodować uszkodzenia urządzenia.
6. **Uwaga!** Jeśli żywność przyrządzana jest w naczyniach należy sprawdzić, czy są one przeznaczone do stosowania w kuchenkach mikrofalowych. Patrz rozdział „Zalecenia dotyczące stosowania odpowiednich naczyń".
7. Podczas korzystania z grilla, plamy z pryskającego tłuszczu mogą przypalić się. Jest to normalne zjawisko.
8. Kuchenkę mikrofalową (wnętrze komory oraz akcesoria) należy czyścić każdorazowo po użyciu, jak tylko ostygnie.

## Tabele i sugestie – gotowanie: Mikrofale + Grill

Funkcja Mikrofale + Grill jest idealna do jednoczesnego szybkiego gotowania oraz opiekania/zarumieniania mięsa. Używając tej funkcji można przyrządzać dania „au gratin".

Mikrofale oraz grill działają naprzemiennie: mikrofale gotują, zaś grill opieka przyrządzaną potrawę.

| Produkt | Waga (g) | Rodzaj naczynia | Moc (W) | Czas (min.) | Czas odczekania (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Makaron zapiekany ("au gratin") | 500 | Niskie naczynie | 180 | 17-20 | 3-5 |
| Ziemniaki zapiekane ("au gratin") | 800 | Niskie naczynie | 600 | 24-28 | 3-5 |
| Lasagne | ok. 800 | Niskie naczynie | 600 | 15-20 | 3-5 |
| Twaróg zapiekany ("au gratin") | ok. 500 | Niskie naczynie | 180 | 18-20 | 3-5 |
| 2 świeże udka kurczaka (grillowane) | 200 (każde) | Niskie naczynie | 360 | 15-20 | 3-5 |
| Kurczak | ok. 1000 | Niskie, szerokie naczynie | 360 | 40-45 | 3-5 |
| Zupa cebulowa zapiekana ("au gratin") | 2 naczynia x 200 | Miseczki na zupę | 360 | 4-8 | 3-5 |

Przed przystąpieniem do korzystania z urządzenia zaleca się sprawdzić, czy używane naczynie nadaje się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych. Należy korzystać z naczyń przeznaczonych do używania w kuchenkach mikrofalowych.

Jeżeli zamierzają Państwo wykorzystać funkcję Mikrofale + Grill należy upewnić się, czy stosowane naczynie jest odpowiednie do gotowania, gdy używa się obu sposobów grzania, tj. mikrofali oraz grilla. Patrz rozdział „Zalecenia dotyczące stosowania odpowiednich naczyń".

Należy pamiętać, że wartości podane w tabelach mają charakter orientacyjny i mogą zmienić się w zależności od stanu początkowego, temperatury, zawartości wody oraz rodzaju żywności.

W przypadku gdy czas podany w tabeli okazał się zbyt krótki, aby odpowiednio zarumienić potrawę, należy ustawić funkcję Grill na kolejne 5 – 10 minut.

Prosimy pamiętać o przestrzeganiu czasu odczekania oraz obracaniu porcji mięsa.

O ile nie zalecono inaczej, podczas gotowania należy użyć ceramicznej podstawy komory.

Wartości podane w tabelach odnoszą się do nierozgrzanej kuchenki mikrofalowej. Nie zachodzi potrzeba wstępnego nagrzewania urządzenia.

# Zalecenia dotyczące stosowania odpowiednich naczyń

## Funkcja gotowania: Mikrofale

Korzystając z powyższej funkcji, należy pamiętać, że mikrofale odbijają się od powierzchni metalowych. Przenikają natomiast przez szkło, porcelanę, glinę, tworzywa sztuczne oraz papier.

Z tego względu **w kuchence mikrofalowej nie wolno używać metalowych garnków ani naczyń/pojemników z metalowymi elementami lub zdobieniami**. Powyższe zalecenie dotyczy również **wyrobów szklanych i ceramicznych z metalowymi zdobieniami lub zawierających metal** (np. szkło ołowiowe). Nie stosować naczyń drewnianych.

Należy **stosować** naczynia/pojemniki wykonane ze szkła (żaroodpornego), porcelany, ceramiki lub żaroodpornego plastiku. Naczyń/pojemników z kryształu i porcelany używać w kuchence mikrofalowej wyłącznie przez krótki okres czasu, np. do rozmrażania lub odgrzewania potraw.

Przyrządzana żywność przekazuje ciepło do naczynia/pojemnika. Ryzyko poparzenia! Zaleca się użycie **rękawic kuchennych**.

**Test przydatności naczynia do stosowania w kuchenkach mikrofalowych**

Wstawić naczynie/pojemnik do komory kuchenki mikrofalowej, na ok. 20 sekund ustawić najwyższy poziom mocy. Jeśli naczynie/pojemnik jest zimne lub ledwo ciepłe, nadaje się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych. W przypadku gdy jest bardzo gorące lub powoduje iskrzenie wewnątrz komory urządzenia, nie nadaje się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.

## Funkcja gotowania: Grill

Stosować naczynia żaroodporne, tj. odporne na działanie wysokich temperatur (co najmniej 300ºC).

Nie używać naczyń z tworzyw sztucznych.

## Funkcja gotowania: Mikrofale + Grill

Należy upewnić się, czy stosowane naczynie jest odpowiednie do gotowania, gdy używa się obu sposobów grzania, tj. mikrofali oraz grilla.

## Pojemniki i folia wykonane z aluminium

Wstawiając do komory kuchenki dania gotowe do podgrzania w pojemnikach aluminiowych lub owinięte w folię aluminiową, należy pamiętać:

- Stosować się do zaleceń producenta podanych na opakowaniu.
- Pojemniki aluminiowe nie powinny być wyższe niż 3 cm ani nie powinny stykać się ze ścianami komory urządzenia (**minimalny odstęp to 3 cm**). Zdjąć aluminiowe wieczko.
- Pojemnik aluminiowy ustawić bezpośrednio na ceramicznej podstawie komory. W przypadku użycia rusztu zaleca się umieścić pojemnik na talerzu porcelanowym. Nigdy nie stawiać aluminiowego pojemnika bezpośrednio na ruszcie!
- Czas gotowania wydłuża się, ponieważ mikrofale przenikają żywność od góry. W razie wątpliwości użyć naczynia/pojemnika przeznaczonego do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.
- Folię aluminiową można wykorzystać do odbijania mikrofal w trakcie procesu rozmrażania. W ten sposób można chronić przed przegrzaniem delikatną żywność (drób, mięso mielone).
- **Ważne**: folia aluminiowa nie powinna stykać się ze ścianami komory kuchenki mikrofalowej.

## Pokrywki

Zaleca się używanie szklanych lub plastikowych pokrywek bądź folii, ponieważ:

1. zapobiegają nadmiernemu parowaniu (zwłaszcza w trakcie długich procesów gotowania).
2. proces gotowania przebiega szybciej.
3. żywność nie wysusza się.
4. żywność zachowuje naturalny aromat.

Pokrywki powinny mieć otwory, by w naczyniu nie powstawało zbyt wysokie ciśnienie. Plastikowe torebki należy nakłuć. Żywność dla dzieci podgrzewać w butelkach bez smoczków oraz słoikach bez nakrętek: ryzyko rozsadzenia pojemnika!

# Zalecenia dotyczące stosowania odpowiednich naczyń

## Tabela – naczynia/pojemniki zalecane do stosowania w kuchenkach mikrofalowych

Poniższa tabela zawiera informacje nt. naczyń/pojemników zalecanych do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.

| Funkcja / Rodzaj naczynia | Mikrofale | | Grill | Mikrofale + Grill |
|---|---|---|---|---|
| | Rozmrażanie / podgrzewanie | Gotowanie | | |
| **Szkło i porcelana 1)** Nie żaroodporne, możliwość mycia w zmywarce | tak | tak | nie | nie |
| **Ceramika glazurowana** Żaroodporne szkło i porcelana | tak | tak | tak | tak |
| **Naczynia ceramiczne, fajans 2)** Nieglazurowane, glazurowane bez metalowych zdobień | tak | tak | nie | nie |
| **Naczynia gliniane 2)** | | | | |
| Glazurowane | tak | tak | nie | nie |
| Nieglazurowane | nie | nie | nie | nie |
| **Naczynia plastikowe 2)** | | | | |
| Żaroodporne do 100 ºC | tak | nie | nie | nie |
| Żaroodporne do 250 ºC | tak | tak | nie | nie |
| **Folie plastikowe 3)** | | | | |
| Folia spożywcza | nie | nie | nie | nie |
| Celofan | tak | tak | nie | nie |
| **Papier, tektura, pergamin 4)** | tak | nie | nie | nie |
| **Metal** | | | | |
| Folia aluminiowa | tak | nie | tak | nie |
| Pojemniki aluminiowe 5) | nie | tak | tak | tak |
| Akcesoria (ruszt) | tak | tak | tak | tak |

1. Bez złotych ani srebrnych zdobień. Szkło ołowiowe jest nieodpowiednie.
2. Należy przestrzegać zaleceń producenta!
3. Nie używać metalowych klipsów do zamykania torebek. Nakłuć torebki. Folię stosować tylko do przykrywania żywności.
4. Nie używać papierowych talerzy.
5. Stosować wyłącznie płytkie aluminiowe naczynia/pojemniki bez pokrywek. Aluminium nie może stykać się ze ścianami komory urządzenia.

# Czyszczenie i pielęgnacja

By utrzymać urządzenie w dobrym stanie, zaleca się regularne czyszczenie.

**Uwaga!** Czyścić regularnie urządzenie, dokładnie usuwając resztki jedzenia z powierzchni wewnętrznych. W przeciwnym wypadku może dojść do **uszkodzenia urządzenia oraz wystąpienia niebezpiecznych sytuacji.**

**Uwaga! Przed przystąpieniem do czyszczenia należy odłączyć urządzenie od zasilania.**

**Nie zaleca się stosować czyściw metalicznych, zmywaków drucianych czy jakichkolwiek innych produktów, które mogą zarysować powierzchnię.**

**Nie należy czyścić urządzenia za pomocą urządzeń parowych lub wodą pod ciśnieniem.**

## Czyszczenie obudowy

Obudowę należy czyścić miękką szmatką oraz letnią wodą z dodatkiem mydła bądź delikatnych środków myjących. Następnie wytrzeć do sucha.

Natychmiast usuwać plamy z wapnia, tłuszczu, skrobii lub białka jajek. Ryzyko korozji.

Nie wolno dopuścić, aby woda dostała się do środka urządzenia.

## Czyszczenie wnętrza

Po każdym użyciu ściany komory kuchenki wytrzeć wilgotną szmatką. Jest to najprostszy sposób usuwania resztek jedzenia i utrzymania urządzenia w czystości.

By usunąć zaschnięty brud, należy użyć delikatnego środka czyszczącego. **Nie wolno używać spray'ów do czyszczenia piekarników, agresywnych środków czyszczących ani środków o właściwościach ściernych.**

**Powierzchnię styku drzwi z urządzeniem należy czyścić regularnie, by zagwarantować prawidłowe działanie kuchenki mikrofalowej. Czyścić miękką szmatką oraz letnią wodą z dodatkiem delikatnych środków myjących. Wytrzeć do sucha.**

Upewnić się, że przez otwory wentylacyjne do środka urządzenia nie przedostaje się żadna ciecz.

Regularnie czyścić spód komory, zwłaszcza w przypadku rozlania się płynów.

Jeżeli wnętrze komory jest bardzo zabrudzone (np. zaschnięty brud), należy ustawić szklankę wody na ceramicznej podstawie komory, a następnie włączyć urządzenie na 2 – 3 minuty na najwyższym poziomie mocy. Uwolniona para wodna zmiękczy zanieczyszczenia, które będzie można łatwo usunąć miękką ściereczką.

Nieprzyjemne zapachy (np. z gotowania ryby) można wyeliminować w prosty sposób. Do szklanki wody dodać kilka kropel soku z cytryny. Następnie do szklanki włożyć łyżeczkę, by nie dopuścić do wrzenia. Podgrzewać przez 2 - 3 minuty na najwyższym poziomie mocy.

# Czyszczenie i pielęgnacja

## Czyszczenie górnej części komory urządzenia

Opuszczana grzałka grilla umożliwia wyczyszczenie górnej części komory kuchenki mikrofalowej.

By uniknąć poparzenia, zaleca się, aby po zakończeniu użytkowania pozwolić, by urządzenie ostygło. Następnie:

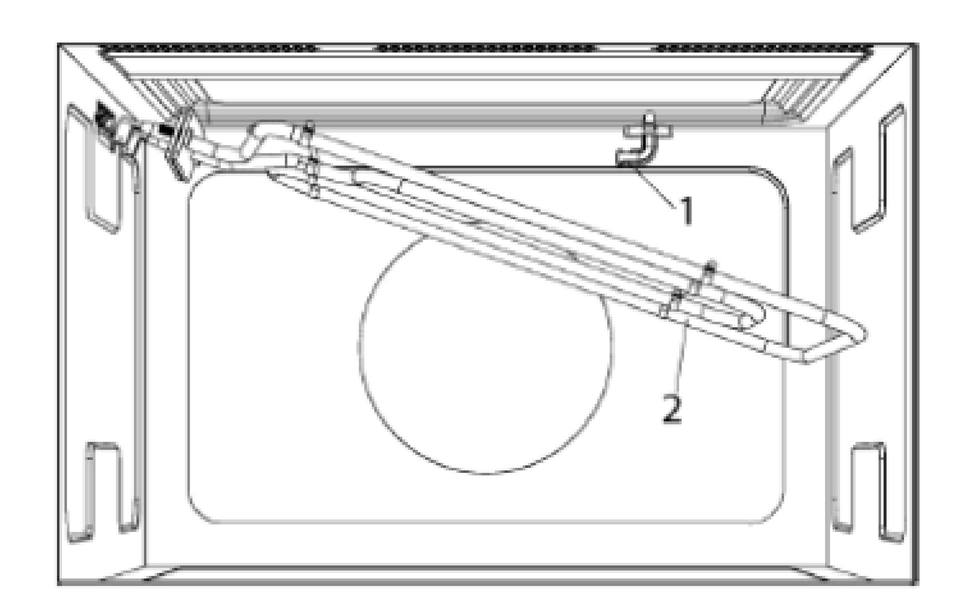
1. Obrócić zaczep grzałki grilla o 180º (1).
2. Delikatnie opuścić grzałkę grilla (2). Nie stosować siły.
3. Po wyczyszczeniu górnej części komory urządzenia, zamocować z powrotem grzałkę grilla (2), przeprowadzając opisane czynności w odwrotnej kolejności.

**UWAGA!** Zaczep opuszczanej grzałki grilla (1) może wypaść podczas obracania. W tym przypadku należy włożyć go w otwór w górnej części komory urządzenia, a następnie obrócić o 90ºC do pozycji, w której zaczepia się opuszczaną grzałkę grilla (2).

## Czyszczenie akcesoriów

Akcesoria czyścić po każdym użyciu. W przypadku silnych zabrudzeń najpierw namoczyć je w wodzie, a następnie umyć używając szczoteczki lub gąbki. Akcesoria można także myć w zmywarce.

Upewnić się, że ceramiczna podstawa komory oraz wsporniki zawsze są czyste. Nie uruchamiać urządzenia bez zamontowanej ceramicznej podstawy oraz wsporników.



# Rozwiązywanie problemów

**UWAGA! Wszelkiego rodzaju naprawy urządzenia powinny być wykonywane przez pracowników autoryzowanego serwisu technicznego lub wykwalifikowanego specjalistę. Naprawy przeprowadzane przez inne osoby mogą doprowadzić do uszkodzenia urządzenia i narażenia użytkownika na niebezpieczeństwo.**

Przed wezwaniem serwisu prosimy zapoznać się z listą najczęstszych usterek, gdyż wiele z nich mogą Państwo usunąć samodzielnie:

- **Brak informacji na wyświetlaczu!** Sprawdzić, czy:
  - Wyłączono podświetlenie zegara (patrz rozdział „Ustawienia podstawowe”).
- **Panel sterujący nie reaguje na dotyk!** Sprawdzić, czy:
  - Włączono blokadę uruchomienia (patrz rozdział „Ustawienia podstawowe”).
- **Urządzenie nie działa!** Sprawdzić, czy:
  - Wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka sieciowego.
  - W sieci jest zasilanie.
  - Drzwi zostały dokładnie zamknięte. Przy zamykaniu słychać kliknięcie.
  - Pomiędzy drzwiami a obudową nie znajdują się ciała obce.
- **Podczas pracy urządzenie wydaje dziwne dźwięki!** Sprawdzić, czy:
  - W komorze urządzenia pojawia się łuk elektryczny, gdyż użyto metalowych przedmiotów (patrz rozdział „Zalecenia dotyczące stosowania odpowiednich naczyń”).
  - Naczynie/pojemnik styka się ze ścianami komory urządzenia.
  - Wewnątrz komory nie pozostawiono łyżek, widelców lub innych metalowych przedmiotów.
- **Żywność nie podgrzewa się albo podgrzewa się bardzo powoli!** Sprawdzić, czy:
  - Użyto metalowego naczynia/pojemnika.
  - Ustawiono prawidłowy czas i poziom mocy gotowania.
  - W mikrofalówce umieszczono większą lub bardziej zmrożoną ilość żywności.
- **Żywność jest zbyt gorąca, wysuszona lub przypalona!** Sprawdzić, czy ustawiono prawidłowy czas i poziom mocy gotowania.
- **Po zakończeniu pracy urządzenie wydaje dźwięki!** To normalna sytuacja, będąca wynikiem dalszej pracy wentylatora chłodzącego. Po wystarczającym obniżeniu temperatury, wentylator wyłączy się.
- **Po włączeniu urządzenia, oświetlenie nie działa!** Jeśli wszystkie inne funkcje działają prawidłowo, prawdopodobnie jest to przyczyną przepalonej żarówki. Urządzenie można używać.
- **Na wyświetlaczu pojawił się komunikat „cErr”!** Odłączyć wtyczkę od zasilania, odczekać ok. 5 sekund. Podłączyć urządzenie do zasilania, komunikat zniknął z wyświetlacza. Urządzenie można używać.

## Wymiana żarówki

Wymiany żarówki może dokonać wyłącznie pracownik autoryzowanego serwisu technicznego. Konieczny będzie demontaż urządzenia.

# Dane techniczne

## Opis funkcji

| Symbol | Opis | Poziom mocy | Zastosowanie |
|---|---|---|---|
| | Mikrofale | 90 W | Powolne rozmrażanie delikatnych produktów żywnościowych; utrzymywanie żywności w cieple |
| | | 180 W | Gotowanie na niskim poziomie ciepła, gotowanie ryżu; szybkie rozmrażanie |
| | | 360 W | Rozpuszczanie masła<br>Podgrzewanie żywności dla małych dzieci |
| | | 600 W | Gotowanie warzyw i innej żywności<br>Powolne gotowanie i podgrzewanie<br>Podgrzewanie i gotowanie małych porcji żywności Podgrzewanie delikatnych żywności |
| | | 850 W | Gotowanie i szybkie pogrzewanie płynów lub dań gotowych |
| | Mikrofale + Grill | 90 W | Opiekanie/tostowanie |
| | | 180 W | Grillowanie drobiu i mięsa |
| | | 360 W | Przyrządzanie dań zapiekanych ("au gratin") |
| | Grill | | Grillowanie |

## Dane techniczne

- Napięcie ........................................ patrz tabliczka znamionowa
- Moc znamionowa ........................................ 2500 W
- Moc grilla........................................ 1200 W
- Moc mikrofali ........................................ 850 W
- Częstotliwość mikrofali........................................ 2450 MHz
- Wymiary zewnętrzne (Szer./Wys./Gł.) ........................................ 595 x 390 x 334 mm
- Wymiary wewnętrzne (Szer./Wys./Gł.) ........................................ 350 x 210 x 280 mm
- Pojemność ........................................ 22 l
- Waga ........................................ 22 kg

# Einbau / Installation / Montaż

**EN**

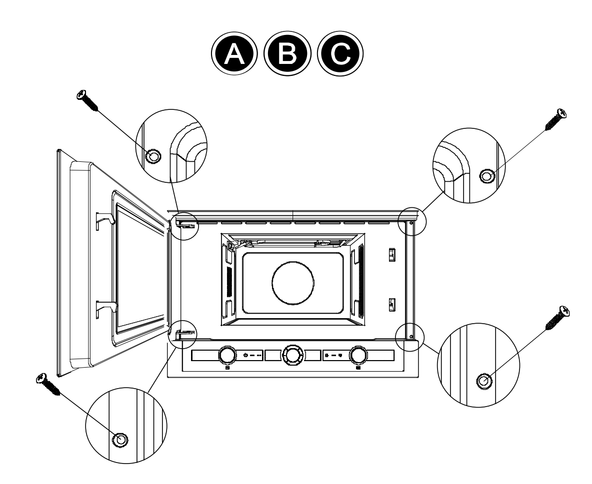
- Push oven completely into the cabinet and centre it.
- Open microwave door and fasten the appliance to the cabinet using the four screws provided. Insert the screws through the front holes.

**DE**

- Die Mikrowelle in die Nische einschieben und entsprechend anpassen.
- Die Tür der Mikrowelle öffnen und das Gerät mit den vier mitgelieferten Schrauben am Küchenmöbel wie im Bild dargestellt befestigen.

**PL**

- Umieścić urządzenie w wyznaczonym miejscu. Wyrównać do frontów meblowych.
- Zamocować urządzenie za pomocą 4 załączonych śrub, wkręcając je w obudowę poprzez otwory widoczne po otwarciu drzwi urządzenia.



## Teka Subsidiaries

| **Country** Subsidiary | Address | City | Phone |
|---|---|---|---|
| **Austria**<br>Küppersbusch Austria | Eitnergasse, 13 | 1231 Wien | +43 18 668 022 |
| **Belgium**<br>Küppersbusch Belgium S.P.R.L. | Doomveld Industrie, Asse 3, No. 11 - Boite 7 | 1731 Zellik | +32 24 668 740 |
| **Bulgaria**<br>Teka Bulgaria EOOD | Blvd. “Tsarigradsko Shosse” 135 | 1784 Sofia | +359 29 768 330 |
| **Chile**<br>Teka Chile S.A. | Avd El Retiro Parque los Maitenes, 1237. Parque Enea | Pudahuel, Santiago de Chile | + 56 24 386 000 |
| **China**<br>Teka International Trading (Shanghai) Co. Ltd. | 6/F. Datong Business Center, No. 369 Fuxing Middle Rd. | 200025 Shanghai | +86 2 153 076 901 |
| **Czech Republic**<br>Teka CZ S.R.O. | V Holesovickách, 593 | 182 00 Praha 8 - Liben | +420 284 691 940 |
| **Denmark**<br>Juvél A/S | Københavnsvej 222 | DK-4600 Køge | +45 36 340 288 |
| **Ecuador**<br>Teka Ecuador S.A. | Parque Ind. California 2, Via a Daule Km 12 | Guayaquil | +593 42 100 311 |
| **Germany**<br>Teka Küchentechnik GmbH | Sechsheldener Str. 122 | 35708 Haiger | +49 27 713 950 |
| **Great Britain**<br>Teka Products Ltd. | 177 Milton Park | OX14 4SE Milton, Abingdon | +44 1 235 861 916 |
| **Greece**<br>Teka Hellas A.E. | Thesi Roupaki - Aspropyrgos | 193 00 Athens | +30 2 109 760 283 |
| **Hungary**<br>Teka Hungary Kft. | Bajcsy Zsilinszky u. 53 | 1065 Budapest | +36 13 542 110 |
| **Indonesia**<br>PT Teka Buana | Jalan Menteng Raya, Kantor Taman A9 Unit A3 | 12950 Jakarta | +62 215 762 272 |
| **Malaysia**<br>Teka Küchentechnik (Malaysia) Sdn Bhd | 10 Jalan Kartunis U1/47, Temasya Park, Off Glenmarie | 40150 Shah Alam, Selangor Darul Ehsan | +60 376 201 600 |
| **Mexico**<br>Teka Mexicana S.A. de C.V. | Ferrocarril 200, Esquina Norte 29, Col. Moctezuma | 15500 Mexico D.F. | +52 5 551 330 493 |
| **Morocco**<br>Teka Maroc S.A. | 73, Bd. Slimane, Depôt 33, Route de Ain Sebaa | Casablanca | +212 22 674 462 |
| **Netherlands**<br>Teka B.V. | Wijkermeerstraat, 34 | 2131 HA Hoofddorp | + 31 235 656 480 |
| **Norway**<br>Intra, A.S | Storsand | 7563 Malvik | +47 73 980 100 |
| **Poland**<br>Teka Polska Sp. ZO.O. | ul. 3-go Maja 8 / A2 | 05-800 Pruszków | +48 227 383 270 |
| **Portugal**<br>Teka Portugal S.A. | Estrada da Mota - Apdo 533 | 3834-909 Ilhavo, Aveiro | +35 1 234 329 500 |
| **Romania**<br>S.C. Teka Küchentechnik Romania S.R.L. | Sevastopol str., no 24, 5th floor, of. 15 | 010992 Bucharest Sector 1 | +40 212 334 450 |
| **Russia**<br>Teka Rus LLC | Barklaya str. 6, bld. 3, Barklay plaza center, office 402 | 121087 Moscow âˆ™ Russia | +7 4 956 450 064 |
| **Singapore**<br>Teka Singapore PTE Ltd | Clemenceau Avenue, 83, 01-33/34 UE Square | 239920 Singapore | +65 67 342 415 |
| **Spain**<br>Teka Industrial, S.A. | C/ Cajo,17 | 39011 Santander | +34 942 355 050 |
| **Sweden**<br>Intra Mölntorp AB | Säbyvägen, 8 | 734 93 Kolbäck | +46 22 040 300 |
| **Thailand**<br>Teka (Thailand) Co. Ltd. | 364/8 Sri-Ayuttaya Road, Phayathai, Ratchatavee | 10400 Bangkok | +66 -26 424 888 |
| **Turkey**<br>Teka Teknik Mutfak Aletleri Sanayi Ve | Büyükdere Cad. 24/13 | 80290 Mecidiyeköy, Istanbul | +90 2 122 883 134 |
| **Ukraine**<br>Teka Ukranie LLC | 86-e, Bozhenko Str .2nd floor,4th entrance | 03150 Kyiv | +380 444 960 680 |
| **United Arab Emirates**<br>Teka Middle East Fze | Building LOB 16, Office 417 | P.O. Box 18251 Dubai | +971 48 872 912 |
| **United Arab Emirates**<br>Teka Küchentechnik U.A.E LLC | Bin Khedia Centre | P.O. Box 35142 Dubai | +971 42 833 047 |
| **Venezuela**<br>Teka Andina S.A. | Ctra. Petare-Santa Lucia, km 3 (El Limoncito) | 1070 Caracas | +58 2 122 912 821 |
| **Vietnam**<br>TEKA Vietnam Co., Ltd. | 803 Dai Minh Convention Tower, 8th Floor | 77 Hoang Van Thai, District 7, Ho Chi Minh | +84 854 160 646 |




www.teka.com

05/2012

“for further information and updated contact adresses, please refer to the corporate website”